عظیم کیمیاء گر حضرت وڑکی شاہ

کے

کیمیاوئی تجربے

قلمی بیاض

الحمد دواخانہ فاطمہ جناح روڈ، 386، تلیانوالہ محلہ

ساہیوال 03016914588

"عظیم کیمیاگر"

حضرت دُڑکی شاہ

کے

کیمیاوی تجربے

قلمی کاپی کا عکس

کتب خانہ شانِ اسلام
راحت مارکیٹ اردو بازار

لاهور

آں ترجمانِ فیض زغزلهائے رقیب شیاں — "آوازِ سگاں" کم نکند رزقِ گدا را

اظہار کیمیاءِ مغربیہ اُردو

(اسرارِ کنوزِ مخفیہ)

ایک نادر قلمی کتاب (فوٹوسٹیٹ مجلد)

یہ کتاب مصنف نے بغرضِ اخفا زبانِ فارسی رموز میں لکھی تھی پھر بغرضِ افادۂ شائقینِ علمِ کیمیا آسان اُردو زبان میں اُس کا ترجمہ کر دیا۔ یہ کتاب آج تک چھپ نہیں سکی تفصیل استخارہ اسرارِ کیمیا، حقیقت علمِ کیمیا، رُوح و جسد کا بیان، طبائع سبع فلزات و تعلق سیارگان، اقسامِ اکسیر، لغاتِ اهلِ اکسیر، عقاقیرِ کیمیا، زرنیخ احمر، آلاتِ صنعت، اعمالِ اکسیر، حل و تصعید سیماب، زرنیخ، گوگرد، شمس، قمر، قلعی، نحاس، توتیا، آہن، سرب، صاروج الحکمت (جلدی)، زرد، ختم الغار، نوشادر، الماس، طلق، دہنج وغیرہ۔ ہر قسم کے پیچیدہ اعمالِ کیمیا کا حل سینکڑوں قدیم کتابوں کا نچوڑ۔ صفحات ۲۴۲ قیمت: ۵۰۰ روپے

طب و کیمیا کی تفصیلی فہرست کتاب کے ہمراہ روانہ ہوگی۔

کتب خانہ شانِ اسلام
راحت مارکیٹ اُردو بازار لاہور
فون نمبر: ۲۳۵۱۱۳۰

کلید جعفر عرف اعجاز زاہدی

فہرست کاپی

نام اشیا	نمبر صفحہ
کشتہ تانبا بزنگ سفید	۱
کشتہ قلعی کا اور سرکہ	۲
کشتہ آہن	۳
زعفران المس یا زعفران الحدید	۵
کشتہ آہن	۷
پارے کا گرہ کرنا	۸
کشتہ سیماب	۹

نام اشیا	صفحہ
کشتہ جست	۱۲
تصعید زہرہ	۱۳
سیماب کا قایم کرنا	۱۵
"	۱۶
" "	۱۷
سیماب قایم کرنا وعقد کرنا	۱۸
سیماب کا قایم کرنا	۲۰
جست کا قایم کرنا	۲۱
"	
سم الفار کا قایم کرنا	۲۳

نام اشیا	صفحہ
سم الفار کا قایم کرنا	۲۶
سم الفار کا تیل نکالنا	۲۷
سم الفار کا قایم کرنا	۲۸
" "	۳۰
نوشادر کا تیل بنانا	۳۲
ونسخہ قمری	۳۳
نوشادر کا قایم کرنا	۳۴
کافور کا قایم کرنا	"
" "	۳۶
گندھک کا قایم کرنا	۳۷
گندھک قایم کرنے کا نسخہ قاعدہ	۳۹

۴

گندھک کا قایم کرنا	۴۰
ہڑتال اور سم الفار کا قایم کرنا	۴۱
کارسرخ کا قایم کرنا	۴۳
دار چکنے کا قایم کرنا	۴۴
مینسل کا قایم کرنا	۴۵
شورے کا قایم کرنا	۴۶
" "	۴۷
شورے قایم بذریعہ ... قایم کرنا	۴۹
شنگرف کا قایم کرنا	۵۰
" "	۵۱
" "	۵۳
" "	۵۴
" "	۵۵

۵

شنگرف کا قایم کرنا	۵۷
توتیا زنگار کا قایم کرنا	۵۸
زنگار کا قایم کرنا	۵۹
نمک لاہوری کا قایم کرنا	۶۱
طلق کو محلول کرنا	۶۳
سرب محلول کرنا	۶۶
سرب محلول وطلق محلول کا نسخہ	۶۷
آہن کو محلول کرنا	۷۰
مس کو جلدی مثل برق کرنا	۷۲
مس کو گلانے کا مصالحہ	۷۳
روغن گندھک بنانا	۷۵
"	۷۶
"	۷۷
نسخہ جوڑا قمر دو نسخہ	۷۸

۶

سیماب کا عقد کرنا	۷۹
نسخہ قمر دراشعار	۸۰
نسخہ جوڑا قمر	۸۱
"	"
"	"
نسخہ عکس جوڑا	۸۳
نسخہ قمر خالص	۸۴
نسخہ قمر کا دراثبات	۸۵
نسخہ قمر بعقد سیماب دراثبات	۸۶
نسخہ قمر	۹۷
"	۹۸
"	۱۰۰
"	۱۰۲
نسخہ قمر جوڑا	۱۰۳
نسخہ شمس خالص	۱۰۵

۷

نسخہ اکسیر بنانا	۱۰۷
زعفران الحدید یا زعفران المس	۱۰۹
نسخہ آفتاب اکسیر شمس مغربی	۱۱۱
نسخہ آفتاب کبیر نام تاکو	۱۱۲
نسخہ قمر بقاعدہ طلق دراثبات	۱۱۳
سیماب کا قایم کرنا	۱۱۴
نسخہ شمس دراثبات	۱۱۵
نسخہ شمس	۱۱۷
نسخہ شمس	۱۱۹
" "	۱۲۱
" "	۱۲۳
"	۱۲۴
روغن کبریت	۱۲۵
نسخہ شمس	۱۲۶
زعفران الحدید یا زعفران المس	۱۲۷

اصلی قاعدہ سے اعلیٰ

٨

عقد کرنا سیماب کا	۱۳۱
״ ״	۱۳۳
سونے کو نرم کرنا	۱۳۴
لوہے کو چرخ دینا	۱۳۵
سونے کو رنگ سرخ دینا	۱۳۵
سونے کو رنگ سبز دینا	۱۳۶
سونے کے زیور کو جلا دینا	۱۴۰
نقلی چاندی بنانا	۱۳۸
ترکیب سونا بنانا	۱۳۵
ترکیب چاندی بنانا	۱۳۹
سرخ پیتل بنانا	۱۴۰
کانسی بنانا	۱۴۰
ابرک کا حل کرنا	۱۴۱
بیان بتورہ	۱۴۱

نسخہ شمسی	۱۴۳
بیان نوشادر	۱۴۳
بیان پھٹکڑی	۱۴۴
بیان سنکھی	۱۴۵
بیان زنگار نیلا تھوتھا	۱۴۶
بیان کسیس	״
گندھک کا صاف کرنا	۱۴۷
ہڑتال کا صاف کرنا	۱۴۸
پارے کو قائم کرنا	۱۴۹
ہڑتال ورقی کو قائم کرنا	۱۵۰
سنکھیا کا قائم کرنا	״
نوشادر کا آتشی تیل بنانا	۱۵۲
مردار سنگ کا قائم کرنا	۱۵۸
جست کو قائم کرنا	۱۵۹
جست کی ڈھال کو سخت کرنا	۱۶۲

دھاتوں کے جوہر اڑانے کا قاعدہ	۱۶۲
״	۱۶۴
بعض دھاتوں کا تیل بنانا	۱۶۵
گندھک کا تیل بنانا	۱۶۷
پارے کا تیل بنانا	۱۶۸
سجی کا تیل بنانا	۱۷۰
پھٹکڑی کا [illegible] بنانا	۱۷۵
شورے کا قائم کرنا	۱۷۶
دھاتوں کا تیل نکالنا	۱۷۷
سونے کا بگاڑنا اور سنوارنا	۱۷۹
چاندی کا بگاڑنا اور سنوارنا	۱۸۱
تانبے کا بگاڑنا اور سنوارنا	۱۸۲
لوہے کا بگاڑنا اور سنوارنا	۱۸۳
قلعی کا بگاڑنا اور سنوارنا	۱۸۴

۱۱

کشتوں کو زندہ کرنے کی واپسی	۱۸۴
شنگرف کا تیل بنانا	۱۸۵
سنکھیری کا قائم کرنا	۱۸۶
جست کا قائم کرنا	۱۸۸
مس کا صاف کرنا	۱۸۹
قلعی سخت و سفید کرنا	۱۹۰
قلعی کو سخت و رنگ سونا بنانا	۱۹۲
سرب کا چاندی بنانا	۱۹۴
گندھک کا صاف اور قائم کرنا	۱۹۶
ہڑتال اور سنکھیا کا قائم کرنا	۱۹۷
سیماب کا گرم کرنا	۱۹۹
״ ״	۲۰۰
تانبے کی [illegible] گلانے کا قاعدہ	۲۰۲
سیماب کا تصعید کرنا	۲۰۴

۱۲

سیماب مصعد کا رشمس	۲۰۴
سیماب کا تصعید کرنا	۲۰۵
تصعید جست	۲۰۶
تصعید سم الفار	۲۰۷
״ ״	۲۰۸
تصعید زر	۲۱۰
تصعید قمر	۲۱۱
تصعید آہن	۲۱۲
تصعید [illegible] ولاجورد	۲۱۴
جوہر نکالنے کے قاعدے	۲۱۶
کشتہ قمر جاذب سیماب	۲۱۷
کشتہ قمر جاذب سیماب	۲۱۹

۱۳

کشتہ قمر جاذب سیماب	۲۲۱
کشتہ چاندی سے شمس بنانا	۲۲۲
کشتہ چاندی جاذب سیماب	۲۲۳
״ ״ ״	۲۲۴
نسخہ شمسی	۲۲۵
״	۲۲۶
״	۲۲۷
بستن سیماب	۲۲۹
״ ״ ״	۲۳۱
عقد شدہ سیماب کو چاندی کرنا	۲۳۴
بستہ سیماب	۲۳۶
کشتہ سیماب	۲۳۷

۱۴

نسخہ قمر	۲۳۵
نسخہ شمس	۲۳۷
״ ״	۲۳۹
عقد سیماب	۲۴۲
״ ״	۲۴۵
شنگرف کا صاف کرنا	۲۴۷
״ ״	۲۴۹
سم الفار شنگرف سیماب کشتہ کرنا	۲۵۰
سم الفار کا تیل بنانا	۲۵۱
سم الفار کا نسخہ خوراکی	۲۵۳
سم الفار کا تیل بنانا	۲۶۰

۱۵

نسخہ قمری اعلیٰ	۲۶۱
کشتہ نیلا تھوتھا سبز	۲۶۵
کشتہ نیلا تھوتھا جو شوخ رنگ	۲۶۷
کشتہ پوست بیضہ کا	۲۶۹
کشتہ سیماب	۲۷۱
״	۲۷۲
نسخہ قمری	۲۷۵
کشتہ ہڑتال شنگرف یا سیماب	۲۷۷
کشتہ ابرک	۲۷۸
کشتہ شنگرف با ہڑتال	۲۷۹
کشتہ سیماب	۲۸۳

۲۸۵	نسخہ قمری
۲۸۶	نسخہ شمسی
۲۸۹	"
۲۹۲	نسخہ قمری
۲۹۳	تکلیس جست
۲۹۴	تکلیس سرب
۲۹۷	بیان آہن
۲۹۸	بیان جست قائم
"	بیان سرب
۲۹۹	بیان سونا مکھی
۳۰۱	دار چکنا بنانا
"	اہر کسی بنانا

زنگار بنانا	۳۰۳
رسکپور بنانا	"
پنسل زنگین بنانا	۳۰۴
نیلا تھوتھا بنانا / کیا ہشی	"
پارہ جست کا کشتہ کرنا	۳۰۴

تمت الفہرست

اصلی کیمیا گری

ظہیر الکیمیا

[illegible]

صفحات - ۷۰۹ — قیمت ... روپے

[illegible]

کتب خانہ شان اسلام

... مارکیٹ چوک اردو بازار لاہور پاکستان فون ۷۲۵۱۱۲۰

۱

کشتہ تانبا بزنگ سفید

تانبے کے پترے ایک تولہ کو آگ مین
سرخ کر کرکے چالیس مرتبہ
آک کے دودھ مین بجھائیں
پھر ایک پاؤ گھیکوار کے گودے مین
گل حکمت کرکے پچے سیر اوپلون
کی آگ مین پھر نیم پاؤ مغز

۲

ارنڈ کے نل مین رکھکر گل حکمت کرکے
تین سیر اوپلے کی آگ مین کشتہ سفید
ہوگا — پھر ایک چاول کو تھوڑے
موم مین لپیٹ کر ایک تولہ قلعی گداختہ
پر ڈالین — قمر خالص ہوجاویگی

کشتہ قلعی کا اور ترکیب

دو تولہ گندھک پیسکر رکھیں اور

۳

ایک تولہ قلعی گداختہ پر گندھک کی
تھوڑی تھوڑی چٹکیاں دیتا جاوے
تاکہ اُس گندھک سے قلعی کشتہ
ہو جاوے — پھر ماؤالحیات سے
سونا گرگسی آمیز شدہ ہموزن قلعی کے
کٹھالی مین چرخ دین تاکہ پھر قلعی
زندہ ہو جاوے — تو وہ چاندی سفید
ہو کر کارآمد ہوگی خل سیم

۴

اگر سرب کو بھی مثل قلعی کے گندھک سے
کشتہ کرکے ماؤالحیات سے زندہ کرلین تو
سفید قابل حلال ہوجاتا ہے

کشتہ آہن

کیمیا گر اسکا زنگ قمر کو دیتے ہین
یعنے قلعی سخت شدہ پر ڈالتے ہین
قمر خالص ہوجاتی ہے
سعدی: من تجربہ کردم درین فن
ولیکن منفعت دیدم زر آہن

۵

زعفران الحدید یا حدید

ایک چھٹانک برادہ مس یا برادہ لوہا ایک چھٹانک
لیکر بوتل مین ڈالین اور کاہی سیخ
اور شنگرف آور آملے سار ۲ تولہ
۲ تولہ
اچھٹانک
بھی پیسکر بوتل مین ڈالین
اور سرکہ انگوری چہار چند

۶

بھی بوتل میں ڈالکر ایک مہینے
دھوپ میں رکھیں اگر سرکہ خشک
ہوجائے تو اور ڈالدیں ایک مہینے
کے بعد بوتل سے نکالکر بھو بھر کر
سب چیزوں کو کھرل کرکے
کسی ڈولی میں ڈالکر دس سیر
آگ دیں ۔ کشتہ زعفران

۷

الیس یا زعفران الحدید ہوگا
فر پیر طرح سمجھ کر
جو شمس بنانے کے کام آویگا
اکثر کو بذریعہ قلعی پھر ... میں ڈالدیں

کشتہ آہن

برادہ آہن کو شیر مدار میں
دس بار رات دن تر رکھیں
پھر کھرل میں خشک کرکے
برگ مدار ایکپاؤ کے نگدے میں

۸

بند کرکے دس سیر کی آگ دیں
کشتہ ہوگا ۔ پھر ایکرتی کو ایکتولہ
قلعی گداختہ پر ڈالیں

پارہ گرھ کرنا قاعدہ صحیح ہے

سیماب ایکتولہ نیلا تھوتھا ایکتولہ
ہر دو کو کڑاہی میں ڈالکر
دس تولہ پانی ڈالکر پکائیں

۹

اور دھریک یا نیم کی لکڑی سے
یا شریخ کی لکڑی سے ہلاتے جاویں
گرھ بن جاویگی پھر آب ترپھلہ
بھی دس تولہ ڈالکر پکائیں
گرھ سخت ہو جاویگی

کشتہ سیماب

سیماب پانچتولہ کو ایکتولہ

۱۰

گندھک میں ایک پہر کھرل کریں
اور پھر پانی سے دھوکر پارہ
نکالکر پھر ایکتولہ سوہاگہ سے
ایک پہر کھرل کرکے پانی سے
دھوکر سیماب کو نکالیں
تو پارہ صاف ہو جاویگا

۱۱

پھر تین سیر کیلے کے پانی کا
چوا چوا اور سیماب مذکور
کے آگ نیر دیکر خشک کرتے
جائیں جب سب پانی کیلے کا
خشک ہو جاویگا تو پارہ
کشتہ ہو جاویگا ۔ پھر ایکجبہ
بر پنجتولہ مشتری کی طرح تورد
ہمر خالص شود

۱۲

کشتہ جست

جست ایک چھٹانک کو گڑ تمباکو
ایکپاؤ کے نگدے میں یا بجیرا گ دیکر
کشتہ کرکے بذریعہ ماءالحیات زندہ کرلو
پھر تانبے ایکتولہ پر ایکماشہ ڈالو

بیان تصعید زہرہ

۱۳

مرا استاد خود گفتست ہر بار
در سپیدی و زردی میکند کار
ز بہر زرد تصعیدش چو زرکن
در سپیدی بہ تصعیدش چو قمر کن

برادہ مس کی ایک چھٹانک لیکر
دھو ڈالیں پھر برابر کا سیماب ملا کر
برابر سیماب کے نوشادر ملائیں

۱۴

اور سحق کریں تاکہ مانند غبار کی ہو جاوے
پھر تصعید کریں - یہ تصعید نقرہ کو زرد کرتا ہے

دیگر بقول افلاطون

پس مکلس کو آب شب یمانی سے سحق
کرکے دھوئیں تاکہ سیاہی نکل جاوے
پھر اگر ایک جزو مس کشتہ ہو تو سہ جزو
پارہ اور سہ جزو نوشادر ملا کر سحق
کرکے تصعید کریں جب تمام تصعید

۱۵

ہو جاوے - تو نوشادر اور زیبق کو جدا
کر دیں - یہ تصعید قمر کو زرد کرتا ہے

سیماب کا قایم کرنا

پھٹکڑی یا مچھوڑ روغن تلخ دس ماشے
نوشادر دس ماشے سہاگہ ایک تولہ
سب کو سحق کرکے غلولہ بنا کر درمیان
میں سیماب دو تولہ دیکر کپڑمٹی کرکے
گرم مچول کی آگ رات کو دیں صبح نکال لیں

۱۶

دیگر پارہ کا قایم کرنا

اگر خرمہرہ یا پوست بیضہ شکستہ
دو روز در عرق لیمو بدارد پس
سحق نمودہ زیر و زبر سیماب نہادہ
آتش مچول دہد قایم النار گردد

دیگر پارے کا قایم کرنا

بیارد اندرائن معہ بیخ برگ و شاخ

۱۷

در سایہ خشک کند و سحق کردہ
آرد کند و ہموزن این سیماب
اندازد - مہر کند از گل حکمت و آتش
دہد لیستہ خواہد شد - یکتولہ از زر گداختہ
یکحبہ طرح کند سفید نقرہ بر آید

سیماب کا قایم کرنا و عقد کرنا

گوکھرو نیم پاؤ کو ڈیڑھ سیر پانی میں

۱۸

پکا کر دو روز رکھکر پھر مقطر ہونے کا
کپڑے میں نکال کر کڑاہی میں ڈالیں اور
آگ دیکر خشک کریں پھر دو تین لیمو
کا پانی بھی ڈالیں اور جوش دیں تاکہ
نمک ہو جاوے - پھر لیمو تین چار کا
پانی ڈالکر رکھیں دوسرے روز مقطر
نکال کر پھر خشک کرکے نمک کریں
پھر تیسری مرتبہ بھی لیمو کا پانی ڈالکر

۱۹

حل کریں اور رکھیں ایک رات کے بعد
پھر مقطر ہوئے کو ٹھی کپڑے میں نکال کر
آگ پر خشک کرکے نمک بنا لیں
پھر اس نمک کے درمیان سیماب کو
بند کرکے گرم مچول کی آگ دیں
سیماب عقد شدہ قایم النار بر آمد
ہوگا یہ نمک عقد کنندہ و قایم کنندہ سیماب ہے

۲۰

سیماب کا قایم کرنا

ایک خول بیضہ میں دو تولہ عرق ملسی اور
ایک تولہ سیماب ڈالکر دوسرا خول اوپر دیکر
گل حکمت کریں اور آدھ سیر اوپلے جنگلی
کی آگ دیں سیماب قایم بر آمد ہوگا پھر
چار تولہ سفوف ریٹھے کا نیچے اوپر دیکر
پانچ سیر کی آگ دیں گرہ سخت قایم النار ہوگی

۲۱

جست کا قایم کرنا

ایک چھٹانک جست کے اوپر نیچے
آدھ پاؤ سہاگہ دیکر گل خام
اور کوزہ میں بند کرکے چار سیر
اوپلے کی آگ دیں جست قایم ہو جاویگا

جست کا قایم کرنا

ڈیڑھ پاؤ پھٹکی سفید پیسکر ایکسیر پانی

۲۲

تر کرکے چار پہر کے بعد مقطر ہوٹے گاڑھے کر
میں جو اچھوا ٹپکا کر نکالیں پھر گندھک
پھٹکڑی سوہاگہ ایک ایک چھٹانک لیکر
سحق کریں اور تھوڑا تھوڑا مقطر سحق
مذکور ڈالتے رہیں تاکہ مقطر سب جذب
ہو جائے - پھر غلولہ بنا کر درمیان میں
دس تولہ جست دیکر بند کرکے

۲۳

پانچ سیر کی آگ دیں جست قایم ہو جاوے گا
یہ عمل آزمودہ صحیح اور درست ہے

کشتہ سم الفار کا قایم کرنا

اول سم الفار کی پوٹلی باندھکر دودھ میں
معلق لٹکا کر دو تین گھنٹے پکا کر
صاف کرلیں پھر کیلے کی راکھ یا
پھٹکڑے کی راکھ میں بند کرکے
دو گھنٹے آگ پر پکائیں - مگر

۲۴

کڑاہی کے اندر نیچے اوپر راکھ سم الفار
کو رکھتے ہیں جہاں سے راکھ پھٹے اور
دھواں نکلنے لگے راکھ کو دبا کر
یا اور راکھ اوپر ڈالکر دھوئیں کو
بند کرتے رہیں دو گھنٹے کے بعد
نکال لیں - نیچے تیز آگ کرنی
کے جلاتے ہیں - سم الفار چھو لکر

۲۵

کشتہ ہو جاتا ہے - پھر آگ پر ڈالیں
تو دھواں نہیں دیتا - اگر اسکا
ایک حبہ ایک تولہ قلعی گداختہ پر ڈالیں
تو قلعی کو سخت اور سفید کر دیتا ہے
یہ آزمودہ ہے اور مومیہ ہو جاتا ہے

نوٹ

ہر قسم کی راکھ میں سم الفار مومیہ

۲۶

بے دود ہو جاتا ہے مگر خام رنگ
دیتا ہے - خاطر خواہ رنگ نہیں دیتا
اسواسطے حکما کھار کا نکالا ہوا سم الفار
پسند نہیں کرتے -

سم الفار کا قایم کرنا

سوہاگہ دو تولہ پیسکر ایک تولہ
سم الفار کے نیچے اوپر دیکر

۲۷

ڈولی میں گل حکمت کرکے چار پہر کی
آنچ دیں کارآمد ہو جاویگا

سم الفار کا تیل نکالنا

سم الفار کے ہموزن سوہاگہ
کھرل کرکے بذریعہ پتال جنتر
تیل نکال لیں کارآمد ہوگا

۲۸

سم الفار کا قایم کرنا اصلی طریقے

سم الفار سفید کو ایکماہ شیر مدار
تولہ
میں تر کرکے نکالکر - پھر
نوشادر کاہی کشتہ عرق لیمو میں
آدھ تولہ تولہ ۳ عدد
کھرل کرکے غلولہ بنائیں اور درمیان
میں سم الفار دیکر غلولہ لپیٹیں

۲۹

پھر اس غلولہ کو ایک پاؤ چونے
آب نارسیدہ کے درمیان میں رکھکر
ڈولی میں بند کرکے چار سیر کی
آگ دیں - قایم بے دود ہوگا

نوٹ

ہر قسم کے سنوره قایم میں سم الفار
نکالا ہوا کارآمد ہو جاتا ہے اسلئے
یہ نوٹ کافی ہے

۳۰

سیم الفار کا قایم کرنا

ایک مولی جو وزن میں
چار سیر تک ہو اسمیں
گڑھا کر کے سیم الفار سفید
رکھکر کپڑ مٹی کر کے
ایکمن مینگنی کی گڑھے
مین اگ دین

۳۱

اسمین سے ایکرتی چھے ماشے قمر
اور چھے ماشے تانبے کو گلا کر
اوپر ڈالیں قمر خالص ہووے
اگر سیم الفار زرد کو اسطرح
قایم کرلین تو ایکرتی تانبے
اور قمر چھے چھے ماشے پر ڈالین
تو شمس ہوگا

۳۲

نوشادر کا قایم کرنا

نکلس قشر البیض نیم پاؤ نوشادر نیم پاؤ
زیر و بالا کوزہ گلی مین رکھکر منہ بند کر
ایک پہر نیچے اسکے آگ جلادین
نوشادر جو کھا کر بیٹھ جاویگا اور
قایم النار ہوگا اگر اسکو جائے نمناک
مین رکھدین تو آب قایم کنندہ سیماب

۳۳

جو اس نسخے کے مطابق عمل مین لاوین

نسخہ

کلس قشر از حکمت بروں کن
عقاب معنوی ثابت درون کن
چو شد ثابت از و روغن تو بستان
وزان سیماب کن قایم بجملان
کبوتر را ازان بشکستہ چون پر
بعقر مشتری گردد قمر بر

۳۴

نوشادر کا قایم کرنا

کوڑین کا چونا یا صدف کا چونا لین
اور اسکے درمیان نوشادر بترکیب
صفحہ ۳۲ کے رکھکر آگ دیکر قایم
کرلین

کافور کا قایم کرنا از خود

کافور ایک چھٹانک کو کپڑے مین
پوٹلی باندھکر دو سیر پیاز کے پانی

۳۵

یا دو سیر گدھے یا اسپ کے پیشاب مین
معلق لٹکا کر نرم آگ پر پکاوین
جب خشک ہو پوٹلی نکالی ہو نکالین
یا ایکتولہ کافور کو چار بڑے موٹے
پیاز مین غار کرکے بند کرکے تھوڑی
آگ دیکر چار دفعہ تجربہ کرین
کافور قایم ہوجاویگا - پھر کرچ
تیل سے چکنا کرکے کافور کو
بند کرکے آگ پر رکھین

۳۶

کافور بحکم خدا آگ پر ڈھل کر تیل
ہو جاویگا ۔ یہ کافور کا تیل سیماب
اور سب دھاتوں کو قایم کرتا ہے

کافور کا قایم کرنا

ایک چھٹانک مرچ سیاہ رات کو
شیر بھیڑ مین تر کر کے رکھین صبح کو
پیس کر بذریعہ پاتال جنتر تیل نکالین

۳۷

اس روغن مین ڈھائی تولہ کافور
کھرل کرکے نرم آنچ پر رکھین موم
ہو جاویگا

گندھک کا قایم کرنا

برگ ہار وجزہ ولکڑی ہار کا پانی
ڈھائی سیر نکالین اور ایک چھٹانک
گندھک کی پوٹلی باندھکر اسمین معلق

لٹکا کر نرم آگ پر پکائیں جب پانی خشک
ہو جاوے ۔ تو گندھک قایم ہوگی
مگر گندھک قایم وہ ہے جو رنگ زرد
یا سفید صحیفہ پر پیدا کرے اور جو سختی
مین سیماب کو سیاہ نہ کرے اور سیماب
کو کھا جاوے اور اگر تھوڑا سا سیماب
ملا دین تو شنگرف احمر ہو جاوے

گندھک کا قایم کرنا

اگر در آب زرد آلو خشک چند روز
گوگرد را تر دارد قایم شود

گندھک کا قایم کرنا

دو سیر آب کیلہ مین چار تولہ گندھک
معلق لٹکا کر پکاوین جب پانی خشک
ہو گندھک قایم ہوگی —

گندھک کا قایم کرنا

گندھک کو کرچھے مین رکھکر ہموزن
نوشادر قایم ہمراہ عرق لیمو کے کھرل کرکے
اُس نوشادر کی اوپر گندھک کے
آگ پر چھ چکیاں دین بے دود ہو جاویگی
اسمین سے سیماب پر تین چکیاں
دین قایم ہو جاویگا — آزمودہ ہے

ہڑتال کا قایم کرنا و سم الفار کا قایم کرنا

ایکپاؤ شورہ کو کڑاہی آہنی مین ڈالکر
آگ پر رکھین اور چھ تولہ پوست
ریٹھا کی چکیاں دین تاکہ آگ
لگ کر شورہ جل کر پانی بے دود
ہو جاوے اور اُسکی چڑچڑاہٹ
موقوف ہو جاوے — قایم ہو جاویگا

پھر اُس شورہ کے درمیان دو تولہ
سم الفار ڈلی کوزہ مین منہ بند کر
ایک سیر کی آنچ دین ہر دو چرخ کھا کر
بیٹھ جاوینگے — نکالکر سم الفار کو
پیسکر چینی کے پیالے مین رکھدین مگر
ہو کر پانی ہو جاویگا اسمین سے
دو چار قطرہ ایک تولہ ہڑتال پر

ڈالکر تشمیع کرین تین مرتبہ سم الفار
حل شدہ کے قطرے اوپر ڈالکر دھوپ
مین آگ پر خشک کرین ہڑتال
غواص مومیا ہو جاویگی

کاہی سرخ کا قایم کرنا

کاہی سرخ ایک تولہ کو دال چینی
ڈیڑھ چھٹانک شوربا مین کھرل کرکے گولہ

مین بند کرکے تین راتدن آتش
بھوبل مین رکھین مومیا قایم ہوگی
اسمین یکماشہ سیماب ڈالکر ۱۲ گھنٹہ
سحق کرین اور بذریعہ پتال جنتر تیل
ٹپکالین ہر چند پر کار آمد ہے

دارچکنہ کا قایم کرنا

ہڑتال ورقی سہاگہ کتیرا
اسرشاہی اودھی نیم سرشاہی

کچلون در دھوپ با ہم مالیدہ انداز د
نیم سرشاہی
آب گردد — دارچکنہ را در آن
خوطہ دہد عامل است

منجھل کا قایم کرنا

منجھل کو بطریق ہڑتال صفحہ ۱۴۱
شورہ مذکور مین پکاکر قایم کرلین

۲۶

شورہ کو قایم کرنا

دس تولہ بھکل منگوا
ایک چھٹانک شورہ یا
دوری ڈنڈے خوب گھوٹنا
پانی اُسدا پھر کڑھا
پھر کڑاہی دیوچہ یا
آگنی اُسدے ہیٹھ جلا

۲۷

اس صورت کرتے بار
شورہ ہووے قایم نار
پھر اُس
شورے کو ڈولی مین بند کرکے پانچ
چھ سیر کی آگ بھی دے لین

۲۸ شورے کا قایم کرنا

ایکپاؤ شورے کو کڑاہی آہنی مین

۵۰

پانچسیر کی آگ دوگے وُہی دھات
قایم ہوجاویگی اور پھر وہ شورہ
اُسی طرح ویسے کا ویسا قایم
ثابت رہیگا خراب نہ ہوگا
اُسی مین سب کو پکاتے جایئں

۲۹ شنگرف کا قایم کرنا

شورہ قایم و کاہی زرد مساوی

۵۱

لیمو کے پانی مین اسقدر کھرل کرین کہ
قایم ہوجاوے پھر تیا لجنتر تیل نکالین
پھر شنگرف مساوی ملا کر اُسی
تیل مین کھرل کرکے نرم آگ پر رکھین
یا کوزے مین بند کرکے بھوبل مین
رات کو رکھین صبح کو نکال لین
قایم ہوجاویگا —

شنگرف کا قایم کرنا

۴۸

ڈالکر چھ تولہ پوست ریٹھا کا سفوف
یا چھ تولہ مرچ سیاہ پیسی ہوئی
یا چھ تولہ ملکھا پیسی ہوئی
کی ٹکیاں شورے کے اوپر دین
تاکہ آگ لگ کر شورہ جلتا
رہے اور آگ پر پانی ہو
جاوے

۴۹

تو شورہ قایم ہوجاویگا
پھر اِس شورہ قایم
کے درمیان سم الفار کا سی گندھک
منجل ہرتال دار چکنہ کپور
سنگھرف نیلا تھوتھا ہیرا کسیس
شنگرف جس دھات کو درمیان شورہ
کے دیکر ڈولی مین بند کرکے قوی آنچ

۵۲

ایکپاؤ دانہ حرمل نیم کوب کرکے نصف
ایک کوزہ مین رکھین پھر دو تولہ کھوپا
کوٹ کر درمیان مین ایک تولہ شنگرف
لپیٹ کر اوپر رکھکر باقی حرمل دیکر
منہ بند کرکے ۳ سیر اوپلون کی
آنچ دین کوزہ کا منہ آگ سے
باہر رہے نیچے اور برابرون مین آگ
ہو بعدہ سرد ہونے سے نکال لین —

۵۳

قابل ادخال ہر نسخہ کے ہوگا

اَسی شنگرف کا قایم کرنا

چار تولہ قرنفل جو کوب کرکے ایک کوزہ مین
ایک تولہ شنگرف کے نیچے اور اوپر دیکر آگ کے
دھویں سے اسقدر تر کرین کہ دو انگشت
دوا سے اوپر ہوجاوے پھر منہ بند کرکے
گل حکمت کرکے تین سیر اوپلہ کی آگ دین
قایم ہوجاویگا ایکہی آگ مین

۵۴

شنگرف کا قایم کرنا

شنگرف کو کرچی پیالہ چینی کی
پیالہ مین رکھکر ایک چھٹانک شیر مدار
ڈالین آگ اوپلون کی بے دود پر
رکھکر خشک کرین اسی طرح
ایک ایک چھٹانک شیر مدار
باری باری ڈالکر آگ بے دود

۵۵

خشک کرتے رہین جب باران
چھٹانک شیر مدار خشک ہو جاوے
تو بس کرین شنگرف قایم الدار
سنڈہ ہو جاویگا

شنگرف کا قایم کرنا

اکسیر دانہ حرمل کو شیر بھیڈ
مین دو روز تر رکھکر خشک کرکے
بذریعہ پتال جنتر تیل نکالین

۵۶

پھر دو تولہ شنگرف کو پیسکر کرچی
مین ڈالین اور تیل حرمل کا چوا
چوا شنگرف پر ڈالکر خشک
کرتے جاوین جب سب تیل خشک
ہو جاوے — تو شنگرف مثل موم
کی قایم ہوگا پھر ایک تولہ چاندی گلاکر
ایک رتی شنگرف ڈالین

۵۷

شنگرف کا قایم کرنا

اول ایک کوزہ مین آدھ سیر چونا
آب نادیدہ فرش کرکے اوپر
اکسیر کو دھکیکر اوس مین دو تولہ
شنگرف دیکر رکھین پھر اوپر
آدھ سیر چونا اور دیکر چولھے پر
چڑھاکر نیچے آگ جلاوین —

۵۸

بانجھ سیری کی لکڑی صرف کرینا
بعدہٗ سرد نکال لین — قابل اوبال
ہر نسخے کے ہوگا کبھی بار دیا گیا
درست ہے

تو تیا و زنگار کا قایم کرنا

روغن زیتون دو چند ڈالکر
آگ پر خشک کرین جو رنگ سرخ ہو

۵۹

زنگار کو قایم کرنا

زنگار سبز کو روغن بیضہ مین اسقدر
حل کرین کہ برنگ سرخ ہو
قمر کو رنگ سرتا ہے

نمک لاہوری کا قایم کرنا

ڈھائی سیر چونہ آب نادیدہ کے درمیان
نمک لاہوری آدھ سیر دیکر ہانڈی کا

۶۰

منہ بند کرکے گل حکمت دو منا
اوپلہ کی آگ گڑھے مین دین
پھر نکال کر سب کو پانی مین
گھول دین دو روز کے بعد موٹے
کپڑے مین مقطر ٹپکاکر آگ پر
سب خشک کرین پھر پانی
ڈالکر گھول کر رکھین دوسرے روز

پھر مقطر نکال کر کڑاہی آہنی مین
آگ پر سب خشک کرین پھر تھوڑا
پانی ڈالکر ایک دن کے بعد تیسری دفعہ
پھر مقطر نکال کر آگ پر خشک کرین
سرد ہو کر سب تیل ہوگا
یہ روغن حل کنندہ ہر اجساد کا ہے
اور صحیح ہے

۶۲

طلق کو محلول کرنا

ابرک کو ریزہ ریزہ کر کے بینگن
بھرتہ میں ڈالکر ایک برتن
میں ڈال کر منہ بند گل حکمت
کر کے اکیس روز لید
یا گوبر میں دفن کردیں

۶۳

حل شدہ برآمد ہوگا (نوٹ)
طلق سفید محلول الکیدرم ستر درم
سیماب کو چاندی کرتا ہے
یا ستر تولہ قلعی کو یا جست
کو چاندی کرتا ہے
جناب علی علیہ السلام و حکمائے حاذق
فرماتے ہیں مَنْ عَقَدَ الزِّیبَق

۶۴

حل الطلق تحقیق
الخلق = طلق کو حل کرنے والا
خلقت میں بے پرواہ ہوتا ہے
طلق محلول ثابت کنندہ و عقدکنندہ
ہر انواع انجا کا ہے اور رنگ
ہر اجساد کو سرب و جست
و سیماب کو شمس کرتا ہے مگر
(ابرک سیاہ کا سیماب)

۶۵

ابرک سفید کا سیماب قمر کرتا ہے
ابرک سیاہ کا سیماب شمس کرتا ہے
یا طلق سفید محلول کو آب نوشادر
قائم میں رال سفید کھرل کریں کہ خمیر
ہو جاوے پھر بڑی ٹوپی میں بھر کر
بند گل حکمت کر کے نمناک زمین
میں اکیس ہفتہ دفن کریں حل ہوگا

۶۶

حل سرب کرنا

سرب ایک سیر لیکر ایک ہانڈی
میں بھر کر گل حکمت کر کے
ہاتھی کی لید میں اکیس روز
دفن کریں مانند سیماب کے
محلول ہوگا اور ہر طرح سے قابل

۶۷

بنا ساختن سیماب

افلاطون کہتا ہے کہ استاد نے
یہ عمل کسی کو نہ سکھایا۔
میں نے حلب میں تین سال خدمت
کر کے ہزار حیلہ سیکھا ترکیب یہ ہے
سرب سیاہ محلول طلق سیاہ محلول
۱۰ تولہ
۵ تولہ

۶۸

جو تیز آب سیمی سے چند ڈالکر
بوتل میں بند گل حکمت کر کے
چالیس روز لید اسپ یا
میں مدفون کر کے نیا یا ہو
لیں
دونوں کو اکٹھا کر کے کھرل کریں

۶۹

اور تیز آب سیمی ڈالکر کھرل کریں
تاکہ دونوں باہم آمیز ہو جاویں
پھر کپڑے مضبوط میں
ڈالکر زور سے نچوڑ کر نکال
لیں۔ یہ سیماب اعلی درجہ کا
ہوگا مطابق قاعدہ صفحہ ۶۳
کے عمل کریں شمس خالص ہوگا

۷۰

بیان حل آہن ۵

برادہ آہن ایک چھٹانک
سنگرف یعنی کشتہ تانبا کو
تولہ نوشادر [illegible]
ایک چھٹانک تیزاب
سبھی دو چند شیشی میں

ڈالیں اور [illegible]
اور کاہی کا رخ اور شنگرف
دو دو تولہ بھی شیشی میں
ڈالیں اور سرکہ بھی دو چھٹانک
بھی ڈالکر شیشی کا منہ
بند کرکے کپڑ مٹی کر کے سکھا کر

۷۲

گھوڑے کی لید میں
دو مہینے دفن رکھیں
آہن محلول شدہ برآمد
ہوگا — پھر ایک تولہ کو
ہزار تولہ قلعی پر طرح کریں
بڑا اعلیٰ عمل ہے

۷۳

مس کو جلدی گلانا

اگر مس سرخ شدہ پر گندھک
مصفیٰ کی ٹکلی ڈالیں
تو تانبا گندھک کے گلا دیوے گا

مس کو گلانے کا طریقہ

۷۴

سہاگہ دو درم [illegible] دو درم
پانی بیگن ہم وزن ملاکر
سحق کرکے پیالہ میں
خشک کریں —

۷۵

روغن گندھک بنانا ۵

گندھک دو تولہ نیلا تھوتھا
دو ماشہ ملاکر شیر مدار سے
کھرل میں سحق کرکے بذریعہ پتال
جنتر تیل نکال لیں

۷۶

روغن گندھک

گندھک کو پانی تھوہر میں
آٹھ روز سحق کرکے
گولیاں بنا کر بذریعہ پتال
جنتر روغن نکال لیں

۷۷

۵ روغن گندھک بنانا

گندھک کو آب لیموں یا آب گھیکوار
یا آب انار یا آب سنگترہ
یا آب کھٹا یا آب آم
میں ایک مہینے تر رکھیں اور
گاہے گاہے کھرل کرتے رہیں
پھر گولیاں باندھکر بذریعہ
پتال جنتر تیل نکال لیں

13

۷۸

نسخہ جوڑا قمر

سیماب شیر اسپ کا عقد کردہ
ایکتولہ نشوتولہ سرب منقے پر
طرح کریں اور برابر کی چاندی
ملا لیں

نسخہ جوڑا قمر

سیماب بول حمار کا عقد شدہ
ایکتولہ کو تیس تولہ قلعی مصفے پر

۷۹

طرح کرنا اور برابر قمر ملا لیں

۳۰۸ سیماب کا عقد کرنا

سیماب ماده
ٹھیکری کی ایک چھٹانک کو شیر اسپ
یا شیر حمار ماده میں یا بول کھرل کرکے
غلولہ بنا کر در میان میں ایکتولہ
سیماب رکھ کر گل حکمت کرکے
راکھ کو ایک اپلا کی آگ دیں منعقد ہوگا

۸۰

نسخہ

یک قمر دو برنج سہ شنجار
چار سیسہ سفید پنج تنکار
این ہمہ را بہ بوتہ بگذار
تکس این راز را با ہیچ اظہار

قمر برنج سنکہ سفید سہاگہ
چاندی کا نسبی سفید
برابر وزن کٹھالی میں گلا لیں

۸۱

نسخہ دیگر

نقل سفلو یا ایکتولہ حسب ایکتولہ
مس منقے دو تولہ ملا کر گلا دیں
چاندی سخت ہوگی لقیف یا برابر
چاندی ملا لیں

نسخہ جوڑا

قلعی کو برگ نیم کے شکر یا مشتہ
کریں پھر جا کے ساتھ زقوہ کریں

۸۲

پھر برابر اسکے مس سفید وکا کی
ونقرہ خالص ملا کر چرخ کرے
عمدہ مقبول بازار ہوگی

نسخہ جسد

جسد قائم اکلا سحق کی
ایکتولہ مس پر طرح کریں
برابر کا زر حل کریں

۸۳

نسخہ قمر

سیماب ۵ ماشہ ہڑتال ورقی ۵ ماشہ
آملہ سار ۵ ماشہ نمک سنگ ایک ماشہ
سب کو اسقدر سحق کریں کہ چشم سیماب
نہ رہے - پھر ڈلی گل حکمت میں
رکھ کر آٹھ اکرات تشویہ دیں پھر اسمیں سے
چار رتی کو ایکتولہ مس پر طرح کریں
قمر ہووے

۸۴

نسخہ قمر

ہمچو از کرده بگویم شنو صاحب ہنر
گر ہمی خواہی کہ زہره زر شود خالص قمر
چار کلمے ذات بگویم لیک ہر حرفے حساب
حرف اول عام اشیاء وزن دان حرف دیگر
حرف پنہاں مجمل انید زد وقط سکر دند
آنہا را بیخته بستان زود آں کان ہنر

۸۵

ہر یکے را سحق کن تا ہر یکے گرد و یکے
چون یکے شد پس تکن بر زہره تا گردد قمر

زرد	قفط	سکر	دند
زرنیق	ق قلعی	مس سیم نقار	شنجرف الی نگ
د لو ماشہ	ط ۹ ماشہ	۵ ماشہ	ہ ۵
بحساب ابجد			پنجم ہڑتال
			درقیہ
			دال ماشہ

[illegible library stamp]

۸۶

نسخہ قمر

بشنو ہم گوش کن اے مرد فکرت
کشایم با تو من سرّے ز حکمت
بسے در جا حکمت جہد کردم
چو مردان روز و شب صد رنج بردم
بسے انواع کردم بس شنیدم
کہ در گیتی از و بوئے نہ دیدم

۸۷

ولیکن یادگار است از بدر این
کہ در گیتی نہ باشد علم بہ زین
بیا و دو پوست از بیضہ مکلّس
بکن تصعید مر سیماب را پس
برابر ہر دو را کن در یکے جا
بیاض بیضہ میدہ سخت ہمیا
تنور چکے راست کن انداز سرگین

۸۸

بزن آتش بوقت ظہر در این
بوقت شام کن در شیشہ دارو
برو از مصلح چونا مہر نیکو
چو خالی شد تنور از دود گلّی
سہ پایہ کن بہ شیشہ مجلّی
بنہ سر پوش را ہم مہر کن زود
کہ از آتش بخیزد وزن دود

۸۹

بکش بعد از نماز بامدادے
بکن صحیحی بگرما گرم چون وے
بدہ زردیٔ بیضہ روز دیگر
بمالش سخت بکن جہد بہتر
ز سرگین پر بکن تنّان تو در
رود چون دود شیرہ دار مذکور

۹۰

برہا کن شیشہ را تا سرد گردد
دوا دار دیان گرد گردد
سر شیشہ بکن چون بار اوّل
بدین گونہ شود مشکل تر احل
بیابے از تنورش چون براری
ز سختی ہائے گیتی رستگاری
چو مہر مردار بینی گشتہ دارو

۹۱

بدیدہ ساز چون تعویذ بازو
چو ماہی رنج بردی غم کشیدی
بحمد اللہ کہ بر مقصد رسیدی
بجل قلعہ بکن زیبق مصفّا
ز سرمہ یکدرم را نیک ہمیا
میان دو قرابہ بخت کن زود
کہ تا یابی ز لی حق تو مقصود

۹۲

چنان عقدے شود روشن لطیف آں
کہ بر اکسیر ہا باشد شریف آن
مثقالے کن نحاس و سخت بگداز
یکے زین عقد بر صد بیست انداز
چنان خالص بر آید نقرۂ خاص
زحل را بندۂ سازد ز اخلاص

۹۳

شرح اینست

کہ اوّل سیماب کو ہمراہ ہموزن
چونا پوست بیضہ مرغ میں کھرل
کرکے تین بار تصعید کریں
یا سیماب کو کسی دوسرے قاعدے
سے قائم کر لیں —

[illegible] مرہم [illegible]

معجون [illegible]

نسخہ [illegible] ۔ [illegible] ۱/۲ تولہ

[illegible] ۱ تولہ ۔ [illegible] ۱/۲ تولہ ۔ [illegible]

منقہ ۱/۲ تولہ ۔ [illegible] ۱/۲ تولہ [illegible]

[illegible] تولہ ۔ بادام [illegible] تولہ [illegible] تولہ چینی [illegible] تولہ ۔

ترکیب ۔ [illegible] روغن میں [illegible] اور [illegible]

[illegible] اور [illegible] ڈالکر [illegible] معجون تیار [illegible]

[illegible] ۔ نوٹ ۔ [illegible] ڈالکر [illegible]

[illegible] ۱/۲ تولہ

[illegible] ۱/۲ تولہ

[illegible] ایک تولہ

[illegible] ایک [illegible]

کی [illegible] دیکھ [illegible]

[illegible] لیکن [illegible]

۹۴

پھر سیماب مذکور کو سفیدی بیضہ

میں کھرل کرکے کسی ڈولی

میں بند کرکے رات کو

گرم بھوبل میں دفن کردیں

مگر بھوبل کی آگ بے دود ہو

۹۵

صبح کو نکال کر پھر زردی بیضہ

میں کھرل کرکے ڈولی میں بند کرکے

پھر رات کو بھوبل کی آگ بے دود

میں دفن کریں صبح کو نکال کر

سحق کریں یہ کشتہ سیماب ہوگا

اس کشتہ میں سے ایک دم لیکر

۹۶

چالیس تولہ سیماب مصفے

میں ملاکر دو پیالوں میں

بند کرکے نرم آگ پر رکھیں

ایک گھنٹہ کے بعد سب سیماب

عقد شدہ ہو جائیگا — پھر

ایک سو بیس ۱۲۰ تولہ نحاس گلا کر

۹۷

ایک تولہ سیماب عقد شدہ اوپر ڈالیں

چاندی خالص ہو جاویگا

نسخہ دیگر قمر

کشتہ میں سفید رنگ ایک تولہ اور

سیماب تین تولہ باہم سحق کریں

اور شیشی آتشی میں ڈالکر بالخوبہ

تیزاب سیفادوق اوپر ڈالکر

۱۰۶

سحق کریں اور دھو ڈالیں اسیطرح
دس بار عمل کریں پھر کسی
ڈولی میں بند کر کے گل حکمت کر کے
سات روز نرم آنچ کریں تاکہ
آہن سفید ہوجاوے اسمیں سے
ایک رتی کو ایک تولہ مس پر طرح کریں
مس اکسیر ہوجاویگا ۔

۱۰۷

اس مس میں سے ایک تولہ دو تولہ نقرہ
و دو تولہ کانسی گلا کر طرح کریں
شمس خالص ہووے

سنگراسنج بنانا

مس لیکر چہارم حصہ سرب ملا کر
گلا دیں اور اسقدر چرخ دیں
کہ سرب نکل جاوے

۱۰۸

پھر سرب چہارم حصہ ڈالکر گلاویں
اسی طرح تین بار عمل کریں
تاکہ مس صاف ہو جاوے پھر سیرہ
سرکہ کے فرش الحاف گندھک پیسکر
دیکر منہ بند کر کے کافی آگ دیں
تاکہ مس سوختہ ہو جاوے
سنگراسنج ہوگا

۱۰۹

اسمیں سے ایکدرم کو پانچدرم
نقرہ کے ہمراہ خوب گلا دیں
تاکہ نقرہ گلابی رنگ کا ہوگا
برابر کا زر ملا دیں درست ہوگا

زعفران الحدید یا زعفران المس

سہاگہ	زنگار	شنگرف
۳ تولہ	۳ تولہ	۳ تولہ

برادہ حدید یا برادہ مس کی

۱۱۰

دو حصہ نمک اور نوشادر دو تولہ
اور آملہ سار ۲ تولہ ان
سب کو پیسکر ایک چینی کی
پیالی میں ڈالیں اور سرکہ دو چند
بھی ڈالکر رکھیں ایک ہفتے
کے بعد ان سب کو کھرل کر کے
ڈولی میں بند کر کے چار پانچ سیر کی

۱۱۱

آگ دے لیں پھر چاندی پر طرح کریں

نسخہ آفتاب شمس مغربی کا

گفت است شمس مغربی کہ گرد طلا
زرنیخ سرخ و نیمی این ہیچ را بیا
از خبث تیرہ ترکن و آنگاہ دمار کن
کلی نحاس سرخ کن این است کیمیا

۱۱۲

۴

نسخہ آفتاب

قایم گندھک قایم پارا
ان میں سیٹھا ناگ چھپارا
یعنی سنگر
ناگ مار ناگن کو دیجے
یعنی چاندی
شہر پھر اکنجن سا کر لیجے
یعنی سونا

۱۱۳

مشتری با قمر مساوی کن
با سکون باش ہر دو دانی کن
چون شود آب بس بکن جلا
خواجہ بنشین و بادشاہی کن

اول
قلعی چاندی کو ہموزن گلا کر ملائے
پھر پیسکر شیشی میں ڈالکر دو چند تیزاب
سبھی ڈالکر جب قاعدہ طلق صفحہ کے حل کیجے

۱۱۴

نسخہ بنگالی ناتھ جوگی بنگالی

سیت بلاس سیت کیز سیت ربیت اپار
انکی رس مین پارہ گھوٹکو بیاہ کرو دو پہر

رکھیے

راکھ چھوا راکھ گندھیرا راکھ گنا راکھ [illegible]
آدھ آدھ سیر کو پانی مین دو پہر
گھوٹکر مقطر لیکر اس مقطر کا جوہر
جو سیماب پر دین سیماب قایم ہوگا

۱۱۵

سیماب قایم ایک تولہ کو بارہ تولہ
تانبے پر یا بارہ تولہ قلعی
پر ڈالین قمر خالص ہوگی

نسخہ شمس

سنو سنو ہر شبد ہمارا
شنگرف گندھک اور لے پارا
سوہن مکھی گل نر بالا ...

۱۱۶

اسکی رس مین کھرل کراؤ
پھر کوٹ کے پات بناؤ
بیچ ڈھانپوکی
اس تیجے پر لیپ کرو
گر مینھ جائے شبد جو کو
اگن چڑھے تو کنچن ہو

۱۱۷

نسخہ شمس ۵

سیماب نقی چار درم سرب چار درم
دونو کو ملا کر گرہ کرین - پھر
گندھک و نوشادر و مرچ سیاہ
و مرچ لعل و سنگبھری ہر ایک چار چار درم
لیکر ہمراہ شیر تھوہر کے چار روز سحق
کرین اور نیچے اوپر گرہ مذکور کے

۱۱۸

دیکر بند کر کے گل حکمت کر کے
بالو جنتر کر کے سات رات دن
آتش حکیمانہ دیوین یعنی پہلے
آتش ایک چراغ دوسرے پہر آتش
دو چراغ تیسرے پہر آتش تین چراغ
علی ہذا القیاس آتش دین

۱۱۹

پھر نکال کر اسمین سے ماشہ ایک
دو ہزار درم نحاس پر طرح کرین
انشاءاللہ شمس خالص ہووے

نسخہ شمس

نحاس خالص بیس درم گندھک پانچ درم
ملا کر توتہ مین گلاوین اور نکالکر
شنگرف رومی پانچ درم —

۱۲۰

ترشی ترنج مین تین روز سحق کر کے
اور سرب کہ خالص ہو جو سرکہ مین
کشتہ کیا گیا ہو جو زندہ نہ ہوسکے
ہر ایک ملا کر سحق کرین اور ٹکیہ
تا کہ سرخ ہو جاوے - اسمین سے
ایک درم قمر اور تین درم نحاس پر
طرح کرین شمس خالص ہووے

۱۲۱

نسخہ شمسی آزمودہ

سیماب قایم ایک تولہ سنگھیا
ڈیڑھ تولہ گندھک ڈیڑھ تولہ
اول بھنگ کے درمیان سیماب کو
دیکر لپیٹ کر غولہ بنا لین اور
ایک ڈولی مین ڈالین پھر گندھک
پیسکر اوپر ڈالین اور ڈولی کا منہ

بند کر کے گل حکمت کریں
اور تین سیر اوپلوں کی
آگ بکر گشتہ کر لیں - پھر
اکیرتی کو ایک تولہ نحاس پر
طرح کریں شمس ہووے

نسخہ شمسی مجرب

سیماب قائم ہڑتال قائم سنکھیا زرد قائم
تینوں کو عرق گھیکوار سے کھرل کر کے
کس ٹھولیا میں بند کر کے دو تین
سیر کی آگ دیں پھر اکیرتی کو
ایکتولہ تانبا و ایکتولہ چاندی
گداختہ پر ڈالیں [illegible] شمس ہووے

نسخہ شمسی

طوطیا قائم و گندھک قائم برابر
لیکر زردی بیضہ میں سحق کر کے
نرم تشویہ دیں و تکلیس کر کے تولا
نحاس مصفیٰ طرح کریں
شمس ہو گردد

۱۲ نمبر روغن کبریت

انکیر گندھک کو دو سیر دودھ میں
جو شدیں پھر ایسا ہی سات روز
تازہ دودھ ڈالکر کاڑھا کریں
ساتویں روز جو مکھن آوے
نکالیں اسکو طلق اور بھسیر ...

برابر میں ڈالکر کھرل کریں
تا ایکذات ہو جاویں پھر
نرم تشویہ دیں اور نحاس
ایکتولہ پر اکیرتی ڈالیں

نسخہ شمسی

سرب مصفیٰ گلاکر زعفران الحدید
ا تولہ

ایکماشہ اوپر ڈالیں سرب بیرنگ سرخ
ہو جاویگا اسمیں سے اکیرتی کو
ایکتولہ قمر پر ڈالیں شمس ہووے

۰ نسخہ زعفران الحدید

برادہ آہن ایک چھٹانک ہیرا کسیس
۲ تولہ طوطیا ۲ تولہ پھٹکری سرخ
۲ تولہ

زنگار دو تولہ شنگرف دو تولہ
کاہی سرخ دو تولہ سب کو سحق کر کے
ایک چینی کی پیالی یا کسی شیشی
میں ڈالیں اور سرکہ سے دو انگل
سے بہ چند ڈالکر منہ بند کر کے
دن کو دھوپ میں رکھا کریں

ایک اگر سرکہ اڑ کر خشک
ہو جاوے تو اور ڈالدیا کریں
تا کر دوا مذکور تر رہے ایکماہ
کے بعد سب کو کھرل کر کے ٹھولی
میں بند کر کے بھوبل یا نخیر کی
آگ دیں - تو یہ زعفران الحدید
ہو جاویگا - اگر برادہ حدید

کے بجائے برادہ مس ڈالکر
ویسا ہی عمل کریں تو زعفران
المس بنجاویگا — پھر
ایکماشہ قمر ایکتولہ کو گلاکر ایکرتی
زعفران المس ڈالیں یا زعفران
الحدید ڈالیں تو شمس ہوگا

اگر تانبے پر عمل کریں تو بھی شمس ہوگا
اگر قلعی سخت سفید شدہ یا جست
ایکتولہ گداختہ پر ایکرتی زعفران الحدید
ڈالیں تو بھی شمس ہوگا —

عقد کرنا سیماب کا

شنگرف رومی ایکتولہ سونا بھی ایکتولہ

کو عرق گھیکوار میں کھرل کر کے ٹکیاں
بنائیں یا شیر اسپ مادہ یا
بول حمار میں کھرل کریں
اور غلولہ بنائیں اور سرکہ غلولہ
کے دربیان دونوں سیماب ڈالکر
ڈولی میں بند کرکے آتش ملائم دیں

عقد ہوگا
رات کو ٹھنڈیں صبح کو نکالکر
سرد پانی میں ڈالیں ریسماب
عقد شدہ نکلیگا

عقد سیماب

سیماب ایکتولہ نیلا تھوتھا
ایکتولہ دونوں کو لیکے پانی میں
ڈالکر کرچھ میں پکائیں —

سبز شود یا الکبریت صفر
مثل سبز کریں

سونے کو نرم کرنا

مصفی سوہاگہ برابر ملاکر جو سرخ
کھائے ہوئے سونے میں چٹکی ڈیتے
جائیں یا زعفران تھوڑا تھوڑا
ڈالکر ٹھنی کو دیکھتے جائیں

لوہے کو جوہر دینا

برادہ آہن کو کٹھالی میں ڈالکر
آگ پر گرم کرو اور ہرتال زرد
یعنی ہرتال ورقیہ کی چٹکیاں دیتے جاؤ

سونے کو رنگ سرخ دینا

زنگار سرکے میں ملاکر سونے پر
چپڑیں اور تلمو دیں تین بار کریں

نسخہ دیگر سونے کو سرخ رنگ دینا

زنگار ایکتولہ نوشادر تین ماشے
ہلدی ایکماشہ گیری تین ماشے
شورہ دو ماشے ملاکر سرکہ میں کھرل
کر کے سونے پر لگاکر تاؤ دیں
تو رنگ سرخ ہوجاویگا

نسخہ سونے کے زیور کو جلا دینا

نوشادر اور املس دو چند گیری
کو پانی میں حل کرو اور طلائی زیور
پر لگاکر تاؤ دو اسیطرح دوبارہ
کرکے پھر زیور کو دھوکر سینہ ہو رطو

دیگر

۱۲۸

نیلا تھوتھا - نمک لاہوری -
بُرادہ سینگ بھینس برابر ملاکر
لگا کر تاؤ دیں تو رنگ سبز ہوگا

نقلی چاندی بنانا

تانبا کانسی جست چاندی
۱۰ تولہ ۲ تولہ ۵ تولہ پچاس تولہ
چالیس بیس سب ملا کر گلا لو

کشتہ سیم

سنگ مقناطیس زیبق روغن
ہر سہ برابر لیکر ۵ روز ترش
ترنج سے سحق کر دینا پھر آگ
اکیرام کو ۱۵ درہم قمر اور
بنجدرم نحاس پر طرح کریں
زر تمام عیار برآمد ہووے

۱۲۹

ترکیب سونا

قایم پارہ اور قایم گندھک سرخ
کے ملانے سے دو پیالوں میں
سونا بنتا ہے

ترکیب چاندی

قایم پارہ اور گندھک سفید قایم کے
ملانے سے چاندی بنتی ہے

لوہا دور

دھاتوں کو آگ میں گلا کر
اسکی اکلوچھلیاں اوپر ڈالیں
لوہا تانبا سکہ جست قلعی
وغیرہ کی سیاہی دور کر دیتا ہے
اور صاف اور سفید کر دیتا ہے یہ کیمیا
گری کا بڑا جزو ہے اسکا تیل قایم النار

ترکیب سرخ پیتل

تانبا پانچ سیر جست ڈھائی سیر
سکہ ایک پاؤ ملانے سے سرخ پیتل
بنجاتا ہے

کانسی بنانا

اگر تانبے قلعی کو ہموزن ملائیں
تو کانسی بنجاتی ہے

۱۳۱

ابرک کا حل کرنا

گوکرہ بھنگرا اور عرق مولی میں
ابرک حل ہو جاتا ہے

شورہ

اگر اسے قایم النار کیا جاوے
تو یہ موم کیطرح گرمی سے ڈھل جاتا
تب یہ اور سب دھاتوں کو قایم النار
کر لیتا ہے اسکا تیل سب دھاتوں کا تیل کر دیتا

پھٹکڑی نیلا تھوتھا سونا مکھی
سنکھیا ہر کا سرخ یا زرد
گندھک آملہ سار منحل شنگرف
سنکھیا ہر قسم کو تیل کر دیتا

پھٹکڑی

یہ سب دھاتوں کو صاف کرتی ہے
اسکا نمک جسم دھات پر عکس انداز

۱۳۵

میں ڈالیں اسکی دھات کو
صاف اور سخت کر دیتی ہے
اور اسکا تیل پتھر کو بھی
گلا دیتا ہے

سجّی

اسکا آتشی تیل قایم النار ہے
سب دھات اور بیعت کو موم اور قایم کر دیتا

۱۴۶

زنگار و سیلا کھوتا

لوہے کو کھا جاتا ہے اور جلد اس کو
حل کر دیتا ہے اور آگ پر ڈالنے
سے جل کر سرخ ہو جاتا ہے

سرخ کسیس

اہل صنعت اسکو قائم کر کے

۱۴۷

استعمال کرتے ہیں اسکا تیل
نکال کر اور دھاتوں کو سخت
کرتے ہیں

گندھک کا قائم کرنا

گندھک کو پوٹلی باندھکر دودھ میں لٹکا کر
نرم آگ پر پکائیں جب خشک ہو
نکال لیں

۱۴۸

۴۹ ہڑتال کا قائم کرنا

چونے کے پانی دو تین سیر میں
پوٹلی باندھکر لٹکا کر برابر
پکائیں کہ پانی خشک
ہو جاوے

۱۴۹

پارہ کو قائم کرنا

نوشادر کسیس سنکھیا
سہاگہ - پارہ نصف پھٹکری
سب برابر باہم ملا کر کھرل کر کے
تانبے کے سنپٹ لیں جو برابر کا
ہو جب سرد ہو جاوے تب پارہ
کو چھوڑا کر صرف دے لیں

۱۵۰

۵۱ ہڑتال ورقی کا قائم کرنا

چونا سجی سنگ مرمر
برابر ملا کر ہڑتال کو نیچے اوپر
دیکر پانچ سیر آگ دیوو
ہڑتال سرخ قائم النار ہو گی

۵۲ سنکھیا کو قائم کرنا

سعید سجی باریک پیسکر

۱۵۱

کاغذ کے برابر کر دو اسی میں پکا کر
اور سنکھیا کی ڈلی رکھکر پھر اوپر سجی
آدھ سیر دیکر نیچے آگ جلاؤ
پہلے نرم پھر تیز آگ جلاؤ
جب اس سے سفوف پھٹ جاوے اور
دھواں نکلے وہاں اور سجی ڈالکر
دھواں بند کر دو سات پہر پکاؤ
جبتک پھٹنا کھولنا بند نہ ہو

۱۵۲

۵۳ نوشادر کا قائم کرنا

صدف کا ان بجھا چونا دو سیر اور
نوشادر آدھ سیر لیں پھر
کسی ہانڈی میں آدھ سیر چونا
نیچے بچھا کر اوپر نوشادر لیا
ہوا ڈالکر پھر اوپر چونا باقی
ڈالکر ہانڈی کا منہ بند کر کے

۱۵۳

گل حکمت کر کے ہر طرف دو دن
کی آگ دیں - پھر سب چونا
نوشادر نکالکر کھرل اسی پانی
میں لٹکا کر ڈالیں اور پانی
پانچ سیر ڈالکر ہانڈی کو کھولیں
انکو اس کے بعد اسکا عطر
موٹے کپڑے میں لیکر

۱۵۴

کر ڈالیں میں آگ کی سرسبز خشک
کر دیں — پھر اسمیں دو پیالے
پانی ڈالکر بھگو دیں اور ایکدن
رات گذار کر پھر اُسکا قطرہ
نکال کر آگ پر سب خشک کر دیں
پھر دو پیالے پانی ڈالکر ایکدن رات
بھگو رکھیں — پھر

۱۵۵

اسکا قطرہ نچوڑ کر آگ پر
خشک کر دیں — چوتھی
مرتبہ قطرہ نکالکر خشک کیا جاتا
تاکہ صاف ہوکر نوشادر قائم ہو جاوے
اس نوشادر قائم کو بند کرکے
رکھیں تاکہ تیل نہ ہو جاوے
اس نوشادر قائم کی چٹکی

۱۵۶

میں جس دھات قلعی تانبا
سکہ جست پر ڈالنی
دو تین مرتبہ میں
وہ دھات صاف ستھرہ ہو
جاویگی —
اگر اس نوشادر قائم کو

۱۵۷

رات کو ہوا میں رکھدیا
تو تیل ہو جاویگا مگر
یہ تیل ہوائی ہوگا اگر اس تیل
کو چند دن روزانہ آگ پر
خشک کر دیا کریں اور رات کو تیل
کر لیا کریں تو آخر

۱۵۸

قائم النار ہو جاویگا جو سب
دھاتوں کو قائم کر اور تیل
کر دیگا

مردہ سنگ کا قائم کرنا

چونے میں دبا کر مردہ سنگ کو
پانچ سیر آگ دو۔ تو قائم ہو جاویگا

۱۵۹

جست کو قائم کرنا

سجی ڈیڑھ پاؤ کو پانی
ایک سیر میں ملا کر ایکدن کے بعد
قطرہ کر لو تین پاؤ پانی
نکلیگا — اس پانی میں
گندھک ٹکڑے کی ملا کر

۱۶۰

پانچ تولہ کھول کر کے ٹکیہ بنا کر
آدھ پاؤ جست کے نیچے
اوپر دیکر کپڑ مٹی کر کے
پانچ سیر آگ دو — تو
جست قائم ہو جاویگا

۱۶۱

جست کی ڈھال کو سخت کرنا

جست کو گلا کر پھٹکری پیسکر
چٹکی دیتے جاؤ چند دفعہ
کے بعد ڈھال ایسی سخت ہوگی
کہ بغیر دھوکنے کے نہیں گلیگا اور
جسقدر ڈھال سخت کرنی ہو اُسی قدر

سنکھلڑی کی جنکلیا دیتا
جاتا ہے اور جب جھکڑ دی
کھل کر خشک ہو جایا کرے
تو اُسکا فضلہ اُتار دیا کرے

۱۲ دھاتوں کے جوہر اُڑانے کا طریقہ

جو دھاتیں آگ سے دھواں بنکر

اُڑ جاتی ہیں اُنکے جوہر تو بلا کسی
آمیزش کے نکل آتے ہیں اور جو ایسی
نہیں اُنکو نوشادر میں ملا کر
کھرل کر کے پھر اُڑاتے ہیں جس دھات
میں پارہ ہو اُسمیں نمک بھی
شامل کر لینا چاہیے اور پھر
اُڑانا چاہیے

جوہر اُڑانے کا طریقہ

دو پیالوں میں دوا رکھکر منہ بند کر کے
گل حکمت کر کے کوئلوں کی آگ پر رکھو
اور اُوپر والے پیالے کو پانی سے ٹھنڈا
رکھو - کم از کم ایک گھنٹے تک
آگ دو - بعدہٗ برتن کو سرد کر کے
کھولو اُوپر والے پیالے کے ساتھ

جوہر لگا ہوگا اُتار کر رکھیں اور فضلہ
نیچے والے پیالے میں رہ گیا ہوگا - اگر
جوہر کو مکرر سہ کرر تصعید کرنا ہو تو
دوبارہ سہ بارہ نوشادر ملا کر تصعید کرو

۱۵ بعض دھاتوں کا تیل بنانا

قایم شدہ دھاتوں کا تیل نکل سکتا ہے
کھار کی دھاتیں جیسے نمک نوشادر

شورہ - نمک سجی - سم الفار
صرف چینی کے پیالے میں ڈالکر سرد
ہوا میں رکھ دینے سے تیل ہو جایا
کرتی ہیں - گویہ ہوائی تیل
کہلاتا ہے - مگر جب چند بار آگ پر
رکھکر سکھایا جاوے اور پھر ہوا میں
تیل کر لیا جاوے تو آخرش آتشی

تیل قایم النار دائمی بنجاتا ہے +

۱۶ گندھک کا تیل بنانا

سجی سفید پاؤ بھر چونا ان بجھا
سیر بھر ہر ایک کو پیسکر چار سیر
پانی میں ملا دو تین روز کے بعد نتھار
لیکر پکاؤ جب قوام گاڑھا ہو جائے
تب گندھک پارہ نوشادر سہاگہ ہر ایک تولہ تولہ

اُسمیں ملا کر خوب کھرل کرو اور گولیاں
بنا کر سکھلا کر بذریعہ پاتال جنتر
تیل نکال لو - تو سرخ تیل نکلیگا

۱۷ پارے کا تیل بنانا

اجوائن خراسانی ہر ایک قسم بھلاوہ لہسن پوتھیا
ہر ایک آدھ پاؤ سب کو باہم کھرل
کر کے گولیاں بنا کر سکھلا کر بذریعہ

پاتال جنتر تیل نکال لو - تیل میں
پارہ پانچ تولہ ڈالکر کھرل کرو اور
بذریعہ قرع انبیق کھینچ کر دو نالی سے
دوسرے مٹکے میں تیل کھینچو
جسقدر پارہ کھینچنے سے رہ جایا کرے
اُسکو پھر ملا کر کھینچ کرو اسی طرح چھ
یا سات بار کھینچنے سے تمام پارہ

۱۷۰

تیل میں حل ہو جاتا ہے

سجی کا تیل بنانا

سجی پاؤ بھر چونا سیر بھر دونو کو
پانی میں بھگو دو - تین روز کے
بعد مقطر پانی کو اسقدر پکاؤ
کہ نصف رہجاوے تب سرد کر کے

۱۷۱

رکھ دو اگلے روز پھر مقطر کر کے نصف
جلائیں - پھر باقی کو سرد کر لو
جسکو اگلے روز مقطر کر کے پکا لو
تین مرتبہ مقطر نکالا جاتا ہے
تیسری مرتبہ کے مقطر کو آگ پر سب
خشک کر دیں سجی قایم کا نمک
کڑاہی کے جم جائیگا

۱۷۲

یہ نمک سجی کا جس وقت آگ
کا نسی جست قلعی تانبا بر
عین گداز میں دو تین مرتبہ
چٹکی ایک ایک ماشہ کی ڈالیں
تو وہ صاف صاف اور سفید
اور سخت ہو جاتی ہے

۱۷۳

اگر سجی کا تیل بنانا ہو تو
تین پاؤ لیمو کا پانی نکالیں
پہلے نمک سجی میں ایکپاؤ پانی
لیمو کا ڈالیں اور آگ پر خشک کریں
پھر ایکپاؤ لیمو کا پانی بھی ڈالکر
آگ پر خشک کریں پھر تیسری مرتبہ
ایکپاؤ پانی لیمو کا ڈالکر آگ پر خشک کریں

۱۷۴

تیسری مرتبہ لیمو کا پانی خشک کیا تو
جاویگا اور سجی کا تیل بھی خودبخود
آگ پر ہوتا جاویگا ہے اگر سب
سجی کا نمک گھل کر آگ پر
تیل ہو جاویگی پھر نہ جمیگا
یہ تیل کیمیاگری کا اعلیٰ فن ہے

۱۷۵

کھنگڑی کا تیل بنانا

مولی کا پانی سیر بھر - پھٹکری تین تولہ
پھر چوہا دیکر خوب سرد کر لو پھر بذریعہ
نیال جفتہ تیل نکال لو
دیگر پھٹکری - چورہ کر کے لکڑی
پر دو لا کر بذریعہ نیال جفتہ تیل
نکال لو

۱۷۶

شورے کا قایم کرنا

شورہ کو مطابق قاعدہ نوشادر
صفحہ ۱۵۳ یا مطابق قاعدہ
صفحہ ۵۹ نمک لاہوری کے
آگ دیکر قایم کریں اور
تیل بنالیں یہ قاعدہ اچھا ہے

۱۷۷

اگر کھلا کر کڑاہی میں پکایا جاوے
تو اسکا جوہر فرار ہو کر نکل
جاتا ہے - کیمیاگر اسکو
اچھی طرح پسند نہیں کرتے

دھاتوں کا تیل نکالنا

ہڑتال و شنگرف و سنکھیا و منسل

وکلہی سرخ و گندھک وغیرہ
جس دھات کا تیل نکالنا ہو
اُس دھات کو پیسکر نوشادر
کا تیل بھی برابر کر کے اس میں
ڈالکر کوئیلوں کی آگ پر
رکھیں جب خشک ہو تو
اور قدرے تیل نوشادر کا ڈالیں

اگر وہ بھی خشک ہو تو اور قدرے
نوشادر کا تیل ڈالیں چرخ کھاکر
اُس دھات کو تیل بھی کرچھی میں
ہو جاویگا

٦٣ دھاتوں کو لگانا اور سنوارنا

اول سونا کا بیان لگانا سنوارنا

سنکھیے کے ملانے سے سونا پھوٹک
اور گندھک کی آگ سخت ہو جاتا
آگ میں سخت چرخ دینے سے سکہ

جلکر نکل جاتا ہے اور سونا اصلی
رہجاتا ہے اور درست ہو جاتا ہے
اور چرخ میں ٹھیکری کی چھلکی
بھی اوپر ڈالی جاتی ہے
دیگر نیلا تھوتھا - نمک لاہوری
بھیڑ کی سینگ کا برادہ ہر ایک
برابر وزن لیکر پانی میں خمیر کرکے
سونے پر لگا کر تپالے اور سرد

کرلے سونے کا کھوٹ دور ہو جاتا
ہے

٦٤ چاندی کا لگانا سنوارنا

گندھک پارہ قلعی کے ملنے سے
چاندی پھوٹک ہو جاتی ہے سکہ
ملاکر چرخ دینے سے درست ہو جاتی ہے
مگر اتنا چرخ دیں - کہ سکہ جل کر
نکل جاوے

دیگر بورہ ارمنی کی چھلکی دینے
سے بھی چاندی درست ہو جاتی ہے

٦٥ تانبے کا لگانا سنوارنا

قلعی کے ملانے سے تانبا پھوٹک
ہو جاتا ہے کھٹائی میں ڈالنے
سے زنگار لگ جاتا ہے آگ میں
تپاکر تیل میں بجھانے سے درست

ہو جاتا ہے

٦٦ بیان لوہے کا لگانا سنوارنا

ایک جگہ پڑا رہنے سے لوہے کو زنگ لگ جاتا
ہے آگ میں سرخ کرکے روغن
تخم میں بجھانے سے درست ہو جاتا ہے
یا پلا تیل کے روغن تارمین میں
غوطہ دیکر فوراً نکال لیتے ہے
تو زنگ خشک ہو جاتا ہے

٦٧ قلعی کا لگانا سنوارنا

پارہ ملجانے سے قلعی پھوٹک
ہو جاتی ہے مگر پھر چرخ دینے سے
درست ہو جاتی ہے

٦٨ کشتوں کے زندہ کرنے کی [illegible]

شہد - سہاگہ - گھی ملاکر
برابر کشتے کے کٹھالی میں ڈالکر

آگ سے سخت چرخ دیں کشتہ
زندہ ہو کر سخت اور سفید قابل
استعمال ہو جاتا ہے -

٦٩ شنگرف کا تیل نکالنا صحیح

شنگرف خالص دو تولہ کو اٹھارہ
روز آک کے دودھ سے کھرل
کریں پھر چار تولہ موم خالص
پگھلاویں اور شنگرف مذکور کو

اس موم میں ڈالکر نرم آگ پر
پکاوین کہ بالکل حل ہو جاوے
پھر بذریعہ پتال خبزہ تیل نکال لین

سنگبصری کا قایم کرنا

سنگبصری عمدہ لیکر پیسکر
آب ترنج یا لیمو میں جوشدن
پوٹلی باندھکر لٹکا کر

اور دو گھری گندھک کے پیلیا
میں پلدی ڈالکر جوشدین
تمام روز پھر قدر اسمیں
پیسکر آگپر ڈالین اگر دھوان
نہ دے تو قایم ہے پھر مس
اکسیر کا [illegible]
ڈالین شمس خالص ہوتا ہے

جست کا صاف کرنا

جست جسقدر چاہو لیکر گلاو
اور قطرہ قطرہ کسی تیل کا ڈالتے
رہیں اور اسیطرح تھوڑا تھوڑا
نوشادر چھڑکتے رہیں حتی کہ
ہر دو جزو ہموزن جست کے
صرف ہو جاوین

دیگر جست کو [illegible] بار
روغن [illegible] مہندی کی چھلیان
دین تو صاف ہو

مس کا صاف کرنا

تخم توری تلخ پیسکر مس گداختہ پر
بقدر ایکماشہ طرح کرین
دیگر یا بترہ مس کو الین [illegible]

شیر مدار میں بجھاؤ دین
تو مس صاف ہو کر قابل عمل ہو
جاویگا

قلعی [illegible] کرنا

نوشادر [illegible] پھٹکری [illegible] سنگ
برابر لیکر [illegible] طفلان میں حل کر
[illegible] لیکر [illegible]

پھر پیسکر رکھیں اسمیں سے [illegible] کو
[illegible] داخستہ [illegible] ڈالین
[illegible]

دیگر [illegible] سنگ و ہڑتال برابر پیسکر
ڈھلی [illegible] آتش [illegible]
تاکہ ہڑتال کا دھوان نکل جاوے
پھر پیسکر اسمیں [illegible]
[illegible]

سخت اور سفید مانند نقرہ کے ہو گی

[illegible] کا صاف کرنا

قلعی کا مانند سونا بنانا

برادہ [illegible] میں پاک کر کے
[illegible] برابر لیکر [illegible]
[illegible] کرنا [illegible]

[illegible] دین پھر [illegible]
[illegible] کرین [illegible]
[illegible] کر دو سری [illegible] کر کے
[illegible] آگمین رکھیں
[illegible]
[illegible] کو دس [illegible]
[illegible] کر [illegible]
[illegible] ہو جاوے

۱۹۴

نسخہ سرب کی تنقیہ چاندی کرنا
نمک سنگ نوشادر سہاگہ
ہر سہ برابر سفیدی بیضہ میں تین
روز متواتر کھرل کرکے گولیاں بنا کر
اور سرب گلا کر چند مرتبہ اسپر
ایک ایک گولی طرح کریں اور

۱۹۵

زرد بیخ اور نمک سبھی پانی میں
حل کرکے چونا آب نادیدہ اسمیں
حل کریں اور نتار کر پانی
علیحدہ رکھیں اور تازہ
سرب گداختہ مسیں طرح دیکر
اسی پانی قطرہ سے بجھاویں

۱۹۶

سرد کریں چاندی ہو جاوے

تنقیہ گندہک

گندہک کو شیرہ آک میں گھی آر میں
ڈوبہ بچھنتر کریں اور آگ پر
لگا دے عمل شمس میں
کام آوے

۱۹۷

گندہک کو دودھ میں معلق
لٹکا کر پکائیں تو صاف ہو

تنقیہ ہڑتال اور منیھل کا

ہڑتال یا منیھل کو برابر نمک سبھی
کے ملا کر کھرل کریں اور پانی چونے
کا ڈال ڈال کر کھرل کرتے رہیں

۱۹۸

جب غبار کے موافق ہو جاوے
تصعید کریں ۔ اور جو جو ہر
اڑکے علیحدہ علیحدہ عمل
کرکے نگاہ رکھیں یہ
رنگ کے واسطے کارآمد ہوگی

۱۹۹

سیماب کا گرہ کرنا

ایک ہنڈی میں چونا آب نادیدہ
فرش کریں اور اسکے اوپر
پارہ جسقدر درکار ہو رکھیں
پھر اوپر اسکے تا بولی اسقدر
ڈالیں کہ چار انگشت اوپر ہو جاوے

۲۰۰

اور ایک ہفتہ رکھیں اگر بولی
کم ہو جاوے تو اور ڈالیں
سیماب عقد بستہ برآمد ہوگا

پارے کا گرہ کرنا

پارے کو اول صاف کرکے
پھر کسی برتن میں ڈالیں

۲۰۱

پھر راکھ تو اوپر دیکر بستہ
کریں اور قلعی یا سرب کو
چند بار گلا گلا کر اوپر راکھ کے سرد
کریں سیماب گرہ ہو جاویگا
اگر واسطے چاندی بنانے کے
قلعی گلا کر ڈالیں اور واسطے
سونا بنانے کے سرب گلا گلا کر
ڈالیں

۲۰۲

تانبے کے جلد گلانے کا

اگر یا کچھ ترنج زرنیخ کھیل
کی چیکلی دیکر مس کو گلا دیں
تو مس کا مثل سرب کے گلاؤ
ہو جاتا ہے اور اگر گندھک مصعد
کو ڈالیں مانند جاکے گلاؤ ہوگا

۲۰۳

سیماب کا تصعید کرنا

فلفل کے ہمراہ تصعید کرنا بہت اچھا ہے
فلفل مطلوب نیم سیر زیبق نیم سیر آب
زاک بریان سے سحق کرکے بہ آتش
معتدل چہار پاس دیگ ثانی میں
تصعید کریں اگر اسی طرح سات بار عمل
کریں اور تہ مانده و مصعد شده کو پھر
ملا کر سحق کرکے تصعید کرتے رہیں تو تمام
تہ نشین قائم ہو جاویگا

۲۰۴

کافور میں سیکر پھیلا دیں اور نیچے
کے آگ جلاویں سیماب اڑ کر کافور
میں آ جاویگا عمل میں لاویں مجرب

بیان تصعید جست

جست جسقدر چاہیں لیکر ریزہ ریزہ کر
برابر دانہ نخود کے کرکے ہموزن اسکے
نمک چونا نول قرعہ زجاجی میں
کریں اور اوپر جست مذکور دیکر

مُنہ قرعہ کا مضبوط بند کرکے بالوحر کریں
اور چہار پاس آتش ملائم اور دو پاس
آتش تند کریں جو ہر جست زرد رنگ
گلو قرعہ میں چسپیدہ ہوگا لیکن
نمک و نوشادر میں بھی جو ہر اڑ کے
ہیں اور خالی بھی جو ہر عجیب ہے
اگر دل و عقد کرلیں

بیان تصعید سم الفار

اسکو اسم الفار کی ڈلی لیکر جسے

تو سیماب کا تصعید کرنا

کشتہ زیبق زرد والا یعنی نکلیں زیر میں
جو پارہ نکلے مصعد شدہ اسمیں کو تمام
خام پارہ ملا کر پھٹکری و کسیس
و نمک چونا و نوشادر ملا کر لگا دیں
بالعفن اور اسی لگا دیں سے لعفت
وزن پارہ کے پارہ میں ملا کر کھرل
کریں تاکہ سب جیسا مانند غبار کے ہو جاوے

۲۰۶

اور سفیدی بیضہ جی قطرہ قطرہ
ڈالتے رہیں پھر دیگ آتش میں
نہایت نرم آگ پر تصعید کریں
سیماب مصعد زر کی مانند ہو جاویگا
برائے عمل شمس عجیب ہے

سیماب کا تصعید کرنا

سیماب دو تولہ ہانڈی کی تلی میں رکھکر
...

۲۰۸

پیالے میں رکھکر ایک چھٹانک اسکی
ڈالکر اسمیں اسقدر پانی ڈالیں
کہ تر ہو جاوے آٹھ روز رکھکر دو پیالوں
میں سم الفار مذکور بند کرکے چو طرف
اوپلہ کی آگ سے جو ہر اڑا لیں

سم الفار کا تصعید کرنا

سم الفار سفید ایکسیر زیبق لیکر

۲۰۹

سم الفار جسقدر چاہو لیکر اسقدر سحق کرو
کہ مثل غبار کی ہو جاوے پھر ہموزن اسکے
نمک طعام یا نمک سنگی ملا کر ایک پہر
کامل سحق کریں اور بول انسان میں ڈالکر
بدستور معلوم تمام روز نرم آگ پر
تصعید کریں سفید مثل برف کلوے
شیشہ میں چسپاں ہوگا اتار کر کام
میں لاویں سم الفار کے واسطے ایک تصعید کافی ہے

بیان تصعید زر

زرنکلس ایکجزو - زیبق چار جزو
گندھک قایم چار جزو پھٹکری
چار جزو و تیزاب نوشادر سے
سحق کریں اور تصعید کریں بعدہٗ
مصعد شدہ و تہ مانده ملا کر پھر
سحق کریں اور تصعید کریں

تا کہ تمام مصعد ہو جاوے پھر اس
مصعد شدہ کو آب زاج سے اسقیہ
و تشویہ کریں اور تارورہ میں ڈالکر
دیگ خاکستر میں گشتہ کریں اسطرح
چند بار عمل کریں تاکہ زنجفر احمر ہو جاوے
پھر ایکجزو اسمیں سے تیس جزو قمر
کو شمس خالص کرتا ہے

بیان تصعید قمر

برادہ نقرہ ایکجزو و سیماب چار جزو

اور نصف ہڑتال ورقی طلق اور
چار پہر تیزاب نوشادر سے سحق کریں
اور چار پہر تیز آنچ پر تصعید کریں
پھر تہ و بالا ملا کر تیزاب نوشادر
کھرل کریں اور تصعید کریں تاکہ تمام
مصعد ہو جاوے اسمیں سے ایکدرم کو
پنجاہ درم مس پر طرح کریں قمر خالص
ہووے

بیان تصعید اثمد

برادہ حدید نوشادر باہم سحق کرکے
خوب مصعد ہو ڈالیں پھر ہموزن نوشادر
ہڑتال مصعد و سیماب مصعد ہموزن
تیزاب نوشادر سے کھرل کریں اور
سخت آتش پر تصعید کریں پھر
زیر و بالا تو پھر ملاکر کھرل کریں اور
پھر تصعید کریں چند بار تاکہ تمام

مصعد ہو جاوے پھر اسکو حل و عقد
کرلیں اسمیں سے ایکدرم کو
سو درم قلعی یا سیماب پر طرح
کریں چاندی خالص ہووے

بیان تصعید شادنج و ونیج و لاجورد

اسکے برابر نوشادر و سیماب مصعد
ملاوے اور پانی (جو ہڑتال اور گندھک سے نکالا ہو)
سے سرخ کیا ہو

اس پانی سرخ میں سات روز سحق کریں
پھر مثل تصعید زر کے تصعید کریں
اندرین عمل کہ پوشیدہ رکھے کہ اسرار
عجیب ہے بعدہٗ حل لصف وزن
کبریت محلول ملا کر حل کریں
پھر ایکتولہ بر پانچ تولہ قمر طرح کرے
شمس خالص ہووے

بیان تصعید کبریت

قواعد جوہر لینے کے ہیں

کہ اگر اجساد کے جوہر لینے ہیں تو سیماب
اور نمک کے ہمراہ تیزاب نوشادر
سے سحق کرکے تصعید کریں
اور بار بار عمل کریں تاکہ تمام
مصعد ہو جاوے افلاطون کا قول ہے

کہ کوئی اجساد بغیر سیماب کے اور
نوشادر کے مصعد نہیں ہو سکتا
یہ قاعدہ یاد رکھنے کے قابل ہے

کشتہ قمر جاذب سیماب

بارہ تولہ سیماب کو ایکتولہ گندھک کرتا ہے
پھر گندھک شدہ میں سے ایکماشہ تولہ بھر تانبا
یا قلعی پر طرح کریں قمر خالص ہے

۲۱۸

کلا پھول عشر قرحا ریونڈ چینی ایک ایک
چھٹانک لیکر کوٹکر اکتولہ چاندی
کا ورقہ [illegible] میں دیکر گل حکمت
کرکے دس باران سیر آگ
گرفتہ میں دین اور [illegible]
کالین کشتہ ہوگا کشتہ خوراکی
[illegible]

۲۱۹

کشتہ قمر کا جاذب سیماب

ہر سہ اجوائن تین چھٹانک لیکر
گھیکوار کے غلطے میں گھوٹ کر
نگدہ بناکر اسمین اکتولہ چاندی
کا ورقہ دیکر لپیٹ کر گل حکمت
کرکے گرفتہ کی آگ دین اسی طرح
تین آنچ دین

۲۲۰

کشتہ ہوگا پھر پارہ [illegible] پارہ
کو ایک ڈوڈا میں ڈالین اور کشتہ
مذکور بھی ڈالین اور ڈوڈی کا منہ
بند کرکے گل حکمت کرکے چولہے
پر رکھکر نرم آنچ دین
سیماب گرفتہ ہوجاویگا
پھر اکتولہ سیماب گرفتہ شدہ کو

۲۲۱

باران تولہ نحاس [illegible] حکمت
[illegible] ڈالین [illegible]

کشتہ چاندی کا جاذب سیماب

[illegible] پہلا اول ایک ایک چھٹانک
کوٹکر درمیان میں اکتولہ چاندی کا ورقہ دیکر
دس باران سیر آگ گرفتہ میں دین
پھر سیماب کو [illegible] ایک تولہ کو
بالا عمل کرین

۲۲۲

کشتہ چاندی

(از [illegible]) [illegible]
دو تولہ شنگرف کشیر مدار میں [illegible]
اکتولہ ورقہ نقرہ درمیان میں
دیکر گل حکمت کرکے پانچسیر
گرفتہ کی آگ دین پھر اکتولہ
کو اکتولہ تانبے پر
[illegible] کرین شمس ہوگا

۲۲۳

کشتہ چاندی کا جاذب سیماب

اکتولہ چاندی کو آگ میں سرخ
کرکرکے اکیس بار [illegible] پانی
میں بجھائیں پھر دو تولہ ریونڈ چینی
عرق [illegible] میں پیسکر چاندی کے نیچے
اوپر دیکر دس سیر کی آگ دین
باران تولہ سیماب کو [illegible]

۲۲۴

کشتہ چاندی کا جاذب سیماب

چاندی اکتولہ کو آگ میں سرخ
کرکرکے تین [illegible]
کے پانی میں بجھائیں پھر
آدھ سیر [illegible] کے نگدے میں رکھکر
ایک من اوپلوں کی آگ دین
اس کشتہ میں تین تولہ پارہ گرفتہ ہوتا

۲۲۵

نسخہ شمس

سیماب [illegible] برابر وزن کو
ملاکر پیسکر کرلچے میں ڈالین
اور سیر [illegible] گندھک کی [illegible]
[illegible] جلیا اوپر ڈالتے
جائیں اور نیم یا دھریک کی
لکڑی سے ہلاتے جائیں جب

[illegible]

سرخ ہو جاوے تو اکلیماشمس

تانبے پر یا چاندی اکلولا
پر طرح کرین شمس ہو جاوے

نسخہ لالد شمس

گندھک ایکتولہ کو تین تولہ
خراطین کے ہمراہ دو گھڑی
سحق کرین پھر ایکتولہ نقرہ پر

[illegible]

اکلیماشمس ڈالین شمس ہو جاوے

نسخہ شمس

آٹھ تولہ شنگرف رومی
اور آٹھ تولہ سیماب
اور آٹھ تولہ گندھک
اور انکے ہموزن خراطین
ملا کر ایک پہر کھرل کرین
پھر مرغ کی پوٹ مین بھر کر

[illegible]

مضبوط باندھکر پانی کرائی
مین بھرکر اسمین دو پوٹلی
مذکورہ معلق لٹکا کر
چار پہر نرم نرم نیچے آگ
جلائین پھر اکلیماشمس کو
ایکتولہ چاندی پر طرح کرین
اگر دو روز پانی مین لٹکا کر

[illegible]

لگانین تو سب اچھی ہو والی

۴ بستن سیماب

سیماب دو تولہ لیموکا پانی
تین پاؤ یا آدھ سیر
سیماب کو کسی مٹی کے برتن
مین رکھکر آگ پر رکھین
اور جوا چوا آب لیموکا

[illegible]

اور پر ڈالتے رہیں اور خشک
کرتے رہیں جب سب لیموکا
پانی خشک ہو جاویگا
سیماب بستہ ہو جاویگا
مجرب است مجربہ دیدہ

بستن سیماب

[illegible]

ریوند چینی و ریوند خطائی
سحق کرکے پانی مین ڈالین
اور کپڑے مین سے چھان کر
اسکا جو اسیماب مین ڈالتے
جاویں اور آگ پر خشک کرتے
جاویں سیماب مسکہ ہوگا
شیرہ نیم بسیر ہووے

[illegible]

(۵) عقد رفتہ سیماب کی چاندی بنانا

نوشادر شورہ سب ٹھیکری
سب ایک ایکتولہ کو
شراب مین سحق کرکے
غولے بنائیں اور اسکے درمیان
ایکتولہ سیماب گرفتہ

[illegible]

رکھکر گل حکمت کرکے آگ کو
گرم بھوبل مین پانچ پہر
دفن کرین صبح کو نکالین
چاندی خالص ہوگی

(۶) سیماب کشتن

زردی بیضہ مین سیماب کو

عمل ۳۴

پھر کھول کر کے انڈے کے خول میں
ڈالیں اور گل حکمت کر کے
رات کو چولہے میں دفن کریں

عمل ۳۵

سیماب کو کڑھے میں رکھکر
شیرہ بھنگرہ سفید کا چھوا
چھوڑ اوپر ڈالیں اور لوہے کی
سلائی سے [illegible]

عمل ۳۶

اور اکر توڑ سنکھیا سفید کی
پوٹلی باندھ کر آتش پانی
میں معلق ڈال کر کا [illegible]

عمل ۳۷

طرح کریں قمر خالص ہو

نسخہ شمسی

سیماب و جست ہموزن کو
کو ملا کر اشتیر ورق [illegible] کا

اسکو پانی کے اوپر سے اتار کر
رکھیں — پھر تانبے کو
آگ میں سرخ کر کے
نمک اور پھٹکری کی اور
جنگلی دیگر بول یا دہ گاؤ
میں سات بار بجھا ویں تا کہ

تانبا صاف ہو جاوے
پھر اس تانبے کو اس روغن
سے چکنا کر کے آگ دیں
شمس خالص ہو جاوے
سہاگہ کا عقد کرنا
ورق سونا اور سیماب مصفٰی
یا ورق چاندی

اکو کھرل اسقدر کریں کہ
دونو آمیز ہو کر بستہ
ہو جاویں پھر اسکے اوپر
آٹا گیلا لپیٹ کر مرغی
کو کھلاویں اور ایکدن رات
کے بعد مرغی کو ذبح کر کے

وہ عقد شدہ گولی نکال لیں
بوقت مجامعت وہ گولی
منہ میں رکھیں بدرجہ نہایت
امساک ہووے
۱۰ بستن سیماب
سیماب دو تولہ شنگرف ایک تولہ

سونا مکھی ایک تولہ تینوں کو
سفیدی بیضہ مرغ سے
ایک پہر خوب تر کر کے
سحق کریں پھر کسی انڈے
کے خول میں ڈالکر گل حکمت
کر کے رات کو بھوبل میں دفن کریں

صبح کو نکالیں اور سرد
پانی میں ڈالیں اس بستہ کو
بوقت مجامعت منہ میں رکھیں
اور قسمے پر لطف کریں نہیں ہووے
شنگرف کا صاف کرنا
شنگرف کو پیسکر کرچھی میں ڈالیں
پھر بول اطفال میں پھر کرچھی

حل کر کے تھوڑا تھوڑا بول
کرچھی میں ڈالتے جائیں اور
آگ پر خشک کرتے جائیں
جو جھاگ اور سیاہی اوپر آوے
اتارتے جاویں اسی طرح
اکیس بول اطفال خرچ کریں

شنگرف صاف ہو سیاہی دور ہو وے
دیگر الفاً
پھٹکری نوشادر نمک لاہوری
سجی شورہ ایک ایک تولہ
پانی چار سیر میں پیسکر
ڈالیں اور شنگرف کو پوٹلی
باندھکر اسمیں معلق لٹکا کر
پکاویں جب پوٹلی ننگی ہو نکال لیں

۴ — سم الفار و سنگرف و ہڑتال و سیماب کا کشتہ کرنا

ایک بیٹھا گڑ دو تین آدھ پاؤ
سم الفار دیگر گل حکمت کرکے
دو من کی آگ دیں کشتہ ہو جاویگا
یہ کشتہ قلعی کو قمر کرتا ہے

فی تولہ ہڑتال کی طرح کریں
اور شنگرف ہڑتال سیماب
منہ چھال بھی بیٹھا گڑ دیں
اسی طرح کشتہ ہو جاتے ہیں
اور رنگتے ہیں

سم الفار کا تیل بنانا

سو گرام [illegible] الکوہل جی الکوہل

خوب کر کے اکیاؤ بالی میں
بھگو کر چار روز کے بعد
لے لیں اور الکوحل سم الفار
کو کسی چیز میں رکھکر اگر
رکھیں اور اس سے قطرہ کا جوہ
ہوا اوپر ڈالتے رہیں

اور جتنک سرخ جبا تک جب
سب قطرہ ختم ہو جاویگا
تو سم الفار تیل ہو جاویگا

اعلیٰ نسخہ سم الفار کا

سم الفار سفید ایک تولہ
جیفل ایک تولہ جلوتری ایک تولہ
دار چینی ایک تولہ پستہ

اور دار چینی ایک تولہ سب کو پیسکر
قرص بناویں اور کشتہ مغز
بادام مغز پستہ ہر واحد
آدھ پاؤ لیکر کوٹ کر
درمیان میں قرص مذکور دیکر
غلولے بناویں اور ایک جوان

مرغ ذبح کرکے صاف کریں
اور اسکے پیٹ میں یہ
غلولے رکھیں اور دھاگہ ریشم
سے ڈورا لگاکر سی دیں اور
اور ایک دیگچی میں دو چار سیخیں
لوہے کی رکھکر اوپر یہ مرغا
رکھیں اور سرپوش دیکر

منہ خام کریں اور وصل بھاری
اوپر دیکر نیچے نرم آگ
صبح سے شام تک جلاویں
پھر تمام رات سرد کرکے
اگلی صبح کو آہستہ سے
سرپوش علیحدہ کرکے

مرغا نکال لیں اور لوہے کی
سیخوں کے نیچے ہانڈی کے اندر
جو تیل ہو نکال لیں
شیشی میں ڈالکر رکھیں اور جب
[illegible] پان پر لگاکر سم سرما
میں رات کو کھلا دیں اور
غذا مرغن اور پلاؤ عمدہ

۲۵۸

ایک ہفتہ کے استعمال سے نامرد
مرد ہو جائے مجلوق کو فائدہ
کر اوین قضیب تیز اور سخت
ہو جاویگا قوت باہ اور
شہوت کے لئے اکسیر ہے
مرغ کو مع جملہ لوازمات کے

۲۵۹

کوٹ کر بقدر چنگلی بیر کے
گولیاں بنا لیں پھر گنٹھیا
درد مفاصل درد ریحی بلغمی
اور آتشک والے کو ایک گولی
حلق میں ڈالکر اوپر دودھ
پلاویں

۲۶۰

سنکھیا کا تیل نکالنا

سنکھیا اور سہاگہ ہر دو
مساوی لیکر الگ الگ کھرل
کر کے بذریعہ پاتال جنتر
تیل نکالیں
اور ایک تولہ سنکھیا کے نیچے اور

۲۶۱

دو تولہ سہاگہ دیکر ڈولی میں
بند کر کے گل حکمت کر کے
ایک سیر جنگلی اوپلے کی آگ دیں
کشتہ ہو جاویگا

(۵) نسخہ از یادداشت گرو سنیاسی

شورہ قایم تین تولے

۲۶۲

سم الفار ایک تولہ سیماب چھ ماشے
اول ایک چھوٹی سی ڈولی
میں ایک تولہ شورہ قایم فرش
کریں اس پر ڈلیاں سم الفار اور
سیماب رکھیں
پھر اوپر دو تولہ سم الفار شورہ قلمی

۲۶۳

دیکر ڈولی کا منہ بند کر کے
گل حکمت کریں اور دھوپ میں
سکھا لیں پھر زمین میں
ڈیڑھ ہاتھ مربع گڑھا کھود کر
اس میں اول تین سیر ریت فرش
کریں اور اوپر وہ ڈولی
رکھیں پھر اوپر تین سیر

۲۶۴

ریت ڈالیں پھر اوپر ایک ٹوکرا
اوپلے کی آگ دیں جب سرد ہو
جاوے نکال لیں اور تمام جوہر
سفید برآمد ہوگی میں نے
اپنے ہاتھ سے بنایا ہے
آزمودہ ہے اس میں دو چاول
دو چار تولہ قلعی پر طرح کریں

۲۶۵

چاندی ہو جاوے گی

کشتہ نیلا تھوتھا

پھٹکڑی تازہ کو کوٹ کر
ایک پاؤ ٹکیہ کر کے اندر
ایک تولہ نیلا تھوتھا دیکر
گل حکمت کر کے پانچ سیر

اوپلوں کی گڑھے میں آگ دیں
کشتہ ہوگا آتشک والے کو
یا خارش والے کو چار رتی
دہی میں کھلا دیں سات روز
غذا گھی روٹی

کشتہ نیلا تھوتھا

جو کہ رنگ سونے کو مثل خوب
رنگ کرتا ہے
نیلا تھوتھا ایک تولہ پیس کر
چینی کے پیالہ میں شیر انجیر
ملا کر تر کر رکھیں جب

خشک ہو قرص بنا کر مویز
منقے پیس کر اوپر قرص کے
لپیٹیں اور ایک چھٹانک کو
پیس کر کوزے میں نیچے اوپر دیکر
گل حکمت کر کے ڈیڑھ سیر
اوپلوں کی آگ دیں کشتہ سفید رنگ ہوگا

آتشک وغیرہ امراض کو
مفید ہے اور کہ رنگ سونے
کو مثل خوب رنگ کرتا ہے

کشتہ پوست مرغی کا

نامردی کے واسطے اور مرض
سل کے واسطے اکسیر اعظم
ہے تو نشادر کو اس میں

لگا کر قائم رکھو کہ تیل بنا لیں
پھر پارے کو اس تیل میں
لگا کر قائم کریں پھر پارے
ایک تولہ باراں تولے قلعی پر ڈال کر
چاندی بنا لیں

کشتہ سیماب

حکیم کہتے ہیں کہ سیماب بیت رقیق ہے
جس جسم میں سیماب روح کو
داخل نہ کیا جاوے وہ حرکت
نہیں کر سکتا — ایک تولہ
سیماب کو کڑھی میں آگ پر

رکھیں اور تیز آب گندھک کا
چوا دیں کشتہ ہو جاویگا

کشتہ سیماب

ایک کیلا ڈنڈا کیلے کا
لیکر اس میں گڑھا کر کے

سیماب اس میں ڈالیں
اوپر مٹی کے برادہ سے
بند کر کے گل حکمت کریں
پھر گڑھا کھود کر گڑھا میں
بند ران سیر اوپلوں کی
آگ دیں — بعد سرد

۲۷۶

ہونے کے حفاظت سے نکال لیں
سیماب کی گرہ لگ جاوے گی
ہوا لگنے پر کھیل کھیل
ہو جاویگی یہ کشتہ خوردنی
بھی ہے اور دوسرے کام بھی
خوب آتا ہے

۲۷۷

[illegible]

سیماب بسم الفار سفید ہڑتال
ایک ایک تولہ لیکر شیر تھوہر میں
کھرل کرکے بشکل ٹکیہ بنا کے سفید
دو ورق کے اسمیں ڈالیں
اور دوسرا خول اسی کا
اوپر دیکر گل حکمت کریں

۲۷۸

۵ ابرک کا کشتہ کرنا

ابرک سفید یا سیاہ دو تولہ لیکر
ورق ورق تراشکر چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے کرکے کوزہ میں زیر بالا
قلمی شورہ آدھ تولہ دیکر کپڑمٹی
کرکے تین سیر آگ دیں پھر نکالکر سرد
کرکے پانی میں بھگوکر مقطر نکالیں

۲۷۹

شورہ چھن کر پانی میں نکل جاوے گا
اور ابرک کپڑے میں رہ جاویگی
یہ کشتہ ابرک کا ہوگا

۶ کشتہ شنگرف یا ہڑتال

پیاز کے پانی اکسیر میں
اکسیر آب پانی ڈالکر دیگچی
میں ڈالیں ـــــ پھر

[illegible]

پھر ایک ہانڈی میں ریت بھر کے
بھر کر بیچ وسط ریگ میں
وہ ادویہ بند شدہ مدفون
کرکے ہانڈی کا منہ بند کر دیں
اور نیچے آگ جلائیں اور
ہانڈی کے اوپر گھاس سبز
رکھیں جب گھاس جل جاوے تو نکالیں

[illegible]

یہ کشتہ خوراک بھی ہے اور
قلعی کو بھی چاندی کرتا ہے

کشتہ ہڑتال یا شنگرف یا سیماب

ایک بیضہ مرغ کے چھلکے میں
ہڑتال یا شنگرف یا سیماب بھر کر
کپڑمٹی کرکے اسقدر آگ دیں
کہ بیضہ جل جاوے تو کشتہ ہے

۲۸۰

ہڑتال اور شنگرف اور کافور
ایک ایک تولہ علیحدہ علیحدہ کپڑے
میں پوٹلی باندھکر اسمیں
لٹکائیں مگر کافور کی پوٹلی کے ہمراہ
ایک روڑا لیکر باندھ لیں
تاکہ ڈوب جاوے پھر چولہے پر
رکھکر نیچے نرم آگ جلاکر

۲۸۱

جوش دیں جب پانی خشک ہو جاوے
تو پوٹلیاں نکال لیں پھر کافور کو
پیسکر رکھیں اور کڑچھے کو تیل
سے تھوڑے چکنا کرکے وہ کافور بھی
کڑچھے میں رکھکر کوئلوں کی
آگ پر رکھیں بجائے کافور
گل کر سب تیل ہو جاویگی

اور ہرتال اور شنگرف کو پوٹلی
علیحدہ علیحدہ باندھکر بھنگ
یا آک کے پانی دو سیر میں
معلق لٹکا کر آگ پر پکائیں
جب پانی جل جاوے تو پوٹلیاں
علیحدہ علیحدہ پیس لیں

اور کافور کے تیل میں علیحدہ علیحدہ
کھرل کر کے رکھیں پھر اکجہ کو
ایک تولہ چاندی یا مس ہموزن
گداختہ پر یا مس اور جست جا کم
ہموزن گداختہ پر ڈالکر شمس
خالص بنالیں
مجرب المجرب

نسخہ سیماب

پارہ دو تولہ کو درخت گولر یا
بڑ کے دودھ میں کھرل کر کے
گولی بنائیں اور ایک تولہ ہیرا
ہینگ میں لپیٹ کر ڈولی
میں ڈالیں اور دو تولہ آملہ سار
بھی ڈالکر منہہ ڈولی کا بند کر کے

گل حکمت کر کے گرم بھوبل میں
رات کو رکھیں صبح کو نکالیں
کشتہ ہوگا - پھر ایک تولہ مس کو
گلا کر ایک ماشہ اوپر ڈالیں
شمس ہووے

نسخہ قمری

قلمی شورہ چار تولہ لیکر پیسکر باریک کریں

پھر کسی کھرل میں سیماب ایک تولہ ڈالکر
قدرے قدرے شورہ ڈالکر کھرل کرتے
جائیں جب قلمی شورہ کے ہو جائیں
پھر کسی ڈولی میں ڈالکر بند کر کے
دس سیر اوپلوں میں پھونک دیں
پھر قلعی ایک تولہ صرف دادہ پر
ایک رتی کشتہ اوپر ڈالیں قمر ہو

نسخہ شمسی

موٹے موٹے چار پارچوں میں
ایک تولہ کافور باریک پیسی ڈالکر
گل حکمت کر کے بڑ تھا کریں پھر
کڑھی کو نعل کے بند سے قدرے چکنا
کر کے کافور پیسکر کڑھی میں ڈالکر
کوئلوں کی آگ پر رکھیں تیل ہو جاویگا

پھر دا چکنہ آوا تیل کافور میں
کھرل کر کے ڈولی میں بند کر کے
گل حکمت کریں اور گرم بھوبل
میں رات کو دبائیں صبح کو
نکال کر اکجہ کو ایک تولہ چاندی
پر طرح کریں شمس ہوگا

نسخہ شمسی کڑاہی میں

جست نصف چھٹانک کی قابیہ
اور کڑاہی کے اندر سوا سیر نمک
لاہوری پیسکر ڈالیں اور اس
نمک کے اوپر دو کٹوری رکھیں
مگر کٹوری کو نمک میں دبا کر رکھیں
پھر نصف چھٹانک پارہ اس کٹوری
میں ڈالیں — ... اور

اور نیچے آگ جلائیں کیکر کی
لکڑی کی —— پھر تین سیر
کیلے کے پانی کا چوتھا چوتھا اوپر
ڈالتے جائیں اگر کیلے کا پانی
نہ مل سکے تو لیمو کا پانی دو سیر
کا چوتھا چوتھا اوپر ڈالتے جائیں
جب سب پانی خشک ہو جاوے

تو پارہ کھال کر کٹوری کے اندر
سرخ تو ہو جاویگا - پھر کشتہ
پارے کا اور جست کا کٹوری
بھی دو تولے لیں اور اکٹھا
تانبا گلا کر ایک رتی اوپر ڈالیں
شمس خالص ہوگا

اکسیر قمری

سفید سم الفار اکتولہ کو شیرہ ناگ پھنی میں
ایک روز کھرل کریں پھر ناگ پھنی کے
پتھر بھوبر کے نیچے ڈیڑھ پاؤ میں
دیکر چار پانچ [illegible] کرنا ہوگا
پھر ایک رتی تو ایک تولہ قلعی پر ڈالیں
مگر قلعی کو پہلے گلا کریں
چار مرتبہ شیرہ ناگ پھنی میں بجھا لیں

بیان تکلیس جست

جست کو گلائیں اور تھوڑے تھوڑے کی چھلیاں
دیتے جائیں تاکہ سفید متورم ہو جاوے
مگر آنچ نرم ہونی چاہیے تمام [illegible] سفید
ہو گیا اسمیں پانی ڈالیں جسقدر خاک
پانی میں آجاوے علیحدہ رکھ کر تین کرو
اور جو [illegible] ہوا ہو اسکو پھر شورہ کی
چھلیاں دیکر [illegible] کشتہ کر لو اور پانی
سے نکال لو - اور [illegible] بھی
کشتہ ہو جاتا ہے اور ملح ہاوسے بھی

دیگر جست کو گلائیں اور [illegible] اکسیر
سنکھیا اسمیں پھر اوپر [illegible] کشتہ ہوگا
دیگر گندھک [illegible] کو کے ایک پاؤ نگرہ میں
ڈھائی تولہ جست کا برادہ دیکر گل حکمت
کر کے پانچ سیر آگ میں کشتہ ہو جاویگا

بیان تکلیس سرب

سرب گلائیں اور اندر [illegible] گندھک سوختہ
ڈالیں تاکہ خاک سیاہ ہو جائے ——

پھر برابر اسکے نمک ہندی اور برابر
نمک کے پھٹکڑی ملا کے خوب کھرل کریں
کہ مانند غبار کے ہو جاوے پھر دو پیالوں
میں بند کر کے ایک شبانہ روز تنور میں
دیں سفید چونا ہو جاویگا
دیگر سرب [illegible] لیکر برادہ کریں
اور دو چندان شنگرف رومی
ملا کر سرکہ ڈالکر ایک ہفتہ کھرل
کریں تاکہ [illegible] ہو جاوے

پھر اسکے ہمراہ سرکہ یا عرق ترنج
~~ایک ہفتہ کھرل کر~~ ملا کر گولیاں باندھ
کر ایک ترنج میں بھر کر منہ بند کر کے
اور گندم سے علولہ بنا کر یا جنگلی [illegible]
کی آگ میں رکھیں تاکہ جلکر خاک
سیاہ ہو جاوے پھر نکالکر سرکہ گولیاں
باندھکر ترنج میں بھر کر بدستور سابق
آگ دیں اسی طرح تین مرتبہ عمل کریں

ثابت ہو جاویگا پھر خوب دھو ڈالیں
تاکہ ترشی نکل جاوے این را بایک [illegible]
گویند این [illegible] از اسرار است
قمر را شمس میکند الحکیم

بیان [illegible]

بسے من تجربہ کردم دریں فن
ولیکن منفعت دیدم ازیں
آب محلول الکوحل کو ایک [illegible] تولہ قلعی پر
ڈالکر چاندی ہو وے

بیان جست قایم

ایکتولہ جست قایم کو ایکتولہ مس اور ایکتولہ چاندی گداختہ پر ڈالین تو شمس خالص ہوجاوے

بیان سرب

سرب بھی مطابق قاعدہ جست کے عمل کرنے سے قایم ہوجاتا ہے اور سونا بنتا ہے

بیان سونا مکھی گرگٹ کی

اول نمک عشرہ مین دیگر گرگٹ آگ دین پھر پتیل نوشادر ہموزن مین اسقدر کھرل کرین کہ زود گداز ہوجاوے اور قایم ہوجاوے اسی طرح ہر ایک دھات کو قایم کرلین

سونا مکھی مکلس لیکر آب لیمون سے سحق

کرین لیمون مین قدرے سونا مکھی ملا کر بعد از سحق تشویہ دین اسیطرح سات بار عمل کرین جب زود گداز ہوجاوے گلا کر زمین پر گرا دین اسمین چار حصہ پارہ اور دس چند اطلے نسار قایم شدہ ملا کر سحق اور تشویہ دین جب عقد ہوجاوے تو اسمین ایکدرم کو تین سو درم تانبے پر طرح کرکے سونا خالص بنالین

دار چکنا بنانا

پارہ سنکھیا نیلا تھوتھا کسیس سب ہموزن ملا کر رسکپور کیطرح نکالو

تیزاب کسیس بنانا مجرب

لوہے چون کو گندھک کے تیزاب مین ڈالکر قدرے پانی ڈالدو جب تیزاب لوہے چون کو گلاوے تب بذریعہ آگ تیزاب و پانی اڑادو کسیس تیار ہوجاویگا

زنگار بنانا

تیز سرکہ مین تانبے کا برادہ اور نوشادر ڈالکر زمین مین دبادو چند مدت بعد نکال لو اگر خشک نکلے تو اچھا ورنہ آگ پر رکھکر خشک کرلین

رسکپور بنانا

پارہ پانچتولہ نمک لاہوری پانچتولہ کسیس پانچتولہ گل ارمنی تین تولہ سب کو کھرل کرکے لوہے کے برتن مین ڈالکر ایک شبانہ روز آگ دو جیسے شنگرف کو نکالتے ہین ویسا اسکو بنالین

پنسل رنگین بنانا

نیل - لاجورد - سیندور کوئی رنگ گیرو یا مٹی کو پانی مین کھرل کر رنگ ملا کر پنسل بنا دین جو کاغذ کو رنگنے کے کام آویگی

نیلا تھوتھا بنانا

سخت دہی کھٹا لیکر اسمین برادہ مس ڈالدو چند روز کے بعد تمام دہی نیلا سا ہوکر جم جاویگا

درم ۲/۱ ۳ ماشہ — مثقال ۲/۱ ۴ ماشہ — اوقیہ ۱۰ درم

منفوضہ ۱۲۰ و ۱۲۳ ۱۲۰ او

شمسیہ ۱۲۰ ۱۲۳

تشبی لوہا دو سیر کا مقطر نکال کر جست ۲/۱ پاؤ آمیز شدہ کی گولی پر چوتھا حصہ مقطر ڈال ڈالکر خشک کرتے جائین جب سب مقطر خشک ہوجاویگا پانی کیلئے کا تین سیر پانی چھوڑدین پارہ جست کشتہ ہوجاویگا پھر مس ایکتولہ پر ایکرتی طرح کرنا مثل سونا ہوگا

تانبا سوا دو چھٹانک جست آدھی چھٹانک دونو کو یکجا گلانے سے نقلی سونا تیار ہوتا ہے

قلعی مس اور نقرہ کے ساتھ تو فاسد کر دیتی ہے
لوہے کے ساتھ مل ہی نہیں سکتی پڑتال ہے
گندھک اور لوہے سے زندہ ہوتی ہے
سنکھیا نیل سے اور نقرہ سے زندہ ہوتا ہے

جست پر جبکہ ساتھ جست کے رصاص کے ساتھ
رجوع ہے سونے اور مس اور قلعی اور چاندی سے مل سکتا ہے

شنگرف گندھک پارہ منسل سے بنایا
ہوتا ہے اسی کو شنگرف رومی کہتے ہیں
اور بقول بقراط اسکا پارہ قائم ہوتا ہے

حصہ سوم شنگرف

پانی عطر سفید پیاز کا جتنا رس سے جتنا کہ شنگرف تو سے پر رکھ کر اس پر ڈالا جاوے
وہی شنگرف بازدن موم ہوگا۔

سم الفار (موم)

نیلا تھوتھا ایک پوٹلی میں باریک کر کے نوشادر اس کے اوپر ایک تولہ سم الفار رکھ کر بند کریں
رکھ کر پوٹلی لٹکا دیں اس کے اوپر پیالہ رکھ دیں پیالہ میں پانی ڈالیں نیچے آگ جلائیں
جب پیالہ کا پانی گرم ہو جاوے تو سم الفار پر نوشادر پھر پیالہ میں پانی ڈالیں اسی طرح
سات آٹھ دفعہ کریں تو سم الفار (موم) ہو جائیگا۔

کیمیاگری کے مخفی راز

اعمال عجائبات

عمل العملیات

نسخہ مجرب آزمودہ

نمک عشرہ میں پانی ڈالکر اسمیں
سیماب بھی ڈالیں تین چار دن
پانی ڈال ڈالکر خشک کریں
تو سیماب بیشک قائم ہو جاتا ہے
... کشتہ ... اس کے چاندی
کرتا ہے

نیلا تھوتھا کا کشتہ

نیلا تھوتھا ایک تولہ کو ایک چھٹانک
مٹی ملتانی گیلی کے ٹکڑے میں
گل حکمت کرکے کو پیسکر ایک
ڈولی میں نیچے اوپر دیکر
گل حکمت کرکے پانچ سیر کی
آگ دیں کشتہ سبز ہوگا
مجرب ہے آتشک والے کو چار رتی

مکھن میں ڈالکر کھلائیں یا
خارش والے کو اسی طرح کھلائیں
سات روز تک غذا گھی روٹی

کشتہ نیلا تھوتھا

نیلا تھوتھا ایک تولہ پیسکر چینی کے
پیالے میں شیر انجیر سے تر کرکے ...
جب خشک ہو جاوے گولی بناکر
مویز منقی دو تولہ پیسکر اوپر
گولی کے لپیٹیں اور ایک چھٹانک
چالیس پیسکر ڈولی میں نیچے اوپر
دیکر گل حکمت کرکے ڈیڑھ
سیر اوپلوں کی آگ دیں کشتہ سفید ہوگا
آتشک وغیرہ امراض کو مفید ہے
اور کم رنگ ہونے کو شوخ
رنگ کرتا ہے

سات انفاس یہ ہیں

ناک قند روز اک سرخ پھٹکری منجل لاجورد
شنگرف سونا مکھی
گندھک ہڑتال بھی انفاس ہیں
اجساد سات ہیں
سونا چاندی لوہا تانبا جست سکہ قلعی
... لوہا
زرنیخ یا سونا مکھی یا سم الفار یا جوہر ہوتیا ہے
گلا سکتے ہیں شنگرف کشتہ اور تانبے سے زندہ
ہوتا ہے
تانبا گندھک کشتہ اور نقرہ سے زندہ ہوتا ہے

در مقام موڑھا دھمال
متصل کھیڑا خانقاہ
ڈاکخانہ کھوہی رٹہ تحصیل کوٹلی
ضلع میرپور ریاست مہاراجہ جموں
پاس مرزا سیف علی خان کے جاو

زنگار نیلا تھوتھا کا قائم کرنا

روغن بیضہ یا روغن زیتون
ہموزن ملاکر سرخ کر لیں
پھر ایک درم کو بیس درم قمر پر
طرح کریں اور چھ درم آفتاب
ملادیں آفتاب خالص ہو جاوے

حکیم حاجی علی ضیاء صابری

- فاضل طب والجراحت
- رجسٹرڈ نیشنل کونسل فار طب حکومت پاکستان
- فاضل قانون نظریہ مفرد اعضاء
- سابقہ فزیشن قریشی ہیلتھ سروس لاہور

0301-6914588

الحمد دواخانہ

386۔ فاطمہ جناح روڈ تلیانوالہ محلہ ساہیوال

الحمد

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

نسخہ [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

قمر خالص ہو گا

[illegible]

الدو صاف [illegible]

گشتہ مس [illegible]

طلا ہیں اور خوب [illegible] کریں

[illegible]

[illegible] اور گرد [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] مس [illegible] قلعی [illegible]

اسکو [illegible] مس [illegible]

بیشک [illegible] دم قمر [illegible] کریں اور

[illegible] دم آفتاب طلا [illegible]

آفتاب خالص ہو جاوے

[illegible] شمس [illegible]

[illegible] مدد میں [illegible]